

## ДРУГИ АКТОВЕ

## КОМИСИЯ

**Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни**

(2009/С 260/10)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

## „MIÓD KURPIOWSKI“

ЕО №: PL-PGI-0005-0607-30.05.2007

ЗГУ ( X ) ЗНП ( )

1. **Наименование:**

„Miód kurpiowski“

2. **Държава-членка или трета страна:**

Полша

3. **Описание на земеделския продукт или храна:**3.1. *Вид на продукта:*

Клас 1.4: Други продукти от животински произход, мед

3.2. *Описание на продукта, за който се прилага наименованието в точка 1:*

Микроскопски характеристики:

„Miód kurpiowski“ е нектарен мед с възможно съдържание на мана. Той е полифлорен мед; прашецът от никой растителен вид не трябва да е повече от 30 % от общото количество, като прашецът от посевни култури не може да надвишава 10 % от общото количество.

Органолептични характеристики:

„Miód kurpiowski“ е течен или кристализирал нектарен мед с възможно съдържание на мана. Неговата консистенция е гъста, течна и лепкава. Той образува средно- и финозърнести кристали, а цветът му варира от бледожълт, през сламеножълт, до кафяв със зеленикави нюанси. Зеленикавите нюанси показват пропорцията на маната в меда. Медът има силен аромат с отличителен пикантен мирис и деликатен, леко сладък вкус.

Физико-химични характеристики:

Физико-химични характеристики на „miód kurpiowski“:

— съдържание на обикновена захар (глюкоза и фруктоза) — не по-малко от 60 g/100 g,

— съдържание на захароза — не повече от 5 g/100 g,

— диастазна активност (по Schade-скала) — не по-малко от 8,

- свободни киселини — не повече от 50 meq/kg,
- електропроводимост — не по-малко от 0,8 mS/cm,
- водонеразтворимо съдържание — не повече от 0,1 g/100 g,
- водно съдържание — не повече от 18,5 %,
- съдържание на HMF (5-хидроксиметилфурфурал) — не повече от 10 mg/kg.

„Miód kurpiowski“ се произвежда изключително от пчели от следните видове: Европейска тъмна пчела (*Apis mellifera mellifera*), Карниолска медоносна пчела (*Apis mellifera carnica*) и Кавказка медоносна пчела (*Apis mellifera caucasica*), както и пчели от кръстосването на тези видове.

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

—

3.4. Фуражи (само за продукти от животински произход):

Храненето на пчелите не е разрешено през периода на събиране на „miód kurpiowski“. Пчелите може да бъдат хранени, след като медът бъде изваден, преди зимата, в количествата, необходими за натрупване на резерви, за да се гарантира оцеляването на пчелното семейство през зимата. Пчелните семейства могат да бъдат хранени със сироп от захарно цвекло или глюкозно-фруктозни сиропи. Сиропът от захарно цвекло и глюкозно-фруктозните сиропи може да произхождат от места извън географския район, в който се добива „miód kurpiowski“. Това не засяга качеството на меда. Зимните запаси не трябва да достигат до „miód kurpiowski“.

3.5. Специфични етапи в производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район:

Всички етапи в производството на „miód kurpiowski“, от разполагането на пчелините до крайното опаковане на меда, трябва да се извършват в определения географски район. „Miód kurpiowski“ се извлича чрез студено центрофугиране в екстрактор за мед, използвайки центробежната сила. След като се избистри в контейнери, медът се налива в различни видове търговски опаковки. Медът трябва да бъде налят в търговските опаковки преди протичане на първата кристализация.

3.6. Специфични правила, които са приложили към нарязването, настъргването, опаковането и т.н.:

Опаковането на „miód kurpiowski“ трябва да се извърши в района, посочен в точка 4. Това изискване е въведено, за да се гарантира, че медът е с подходящо качество, както и за целите на мониторинга и проверката на неговия произход. Изискването за извършване на опаковането в района цели минимизиране на риска от смесване на „miód kurpiowski“ с други видове мед и от продажба на други видове мед под това защитено наименование.

3.7. Специфични правила, които са приложили към етикетирването:

Всички пчелари и предприятия, занимаващи се с изкупуване и понататъшно преработване на мед под защитеното наименование, трябва да използват един вид етикет. Етикетите ще се раздават чрез Kurpiowsko-Mazowiecki Związek Pszczelarzy (Асоциация на пчеларите от Kurpiowsko-Mazovia) в Ostrołęka. Асоциацията изпраща подробни правила за раздаването на етикетите до контролния орган. Системата на единно етикетирание е предназначена за гарантиране на съответното качество и за улесняване на проследяването на продукта. Тези правила не може по никакъв начин да дискриминират производителите, които не се числят към асоциацията.

4. Кратко определение на географския район:

„Miód kurpiowski“ се добива в района, известен в исторически и етнографски контекст като Kurpie.

Той обхваща следните райони на Mazowieckie Voivodship:

общини Chorzele, Jednoróżec и Przasnysz в област Przasnysz,

общини Krasnosielc, Płoniawy-Bramura, Sypniewo, Młynarze, Różan, Rzewnie и Maków в област Maków,

общини Obryte и Zatory в област Pułtus,  
общини Długosiodło, Brańszczyk и Rzańnik в област Wyszaków,  
общини Brok, Ostrów, Wąsewo и Małkinia в област Ostrów,  
общини Goworowo, Czerwin, Rzekuń, Olszewo-Borki, Lelis, Troszyn, Baranowo, Kadzidło, Czarnia,  
Myszyniec и Łyse в област Ostrołęka.

Той обхваща и следния район в Podlaskie Voivodship:

община Turgośl в област Kolno,  
общини Nowogród и Zbójna в област Łomża.

## 5. Връзка с географския район:

### 5.1. Специфика на географския район:

„Miód kurpiowski“ идва от района, известен като Kurpie. Този район е разделен на Kurpie Zielone (Зелен Kurpie) и Kurpie Białe (Бял Kurpie). Kurpie Zielone обхваща земите по десния бряг на река Narew и района около нейните притоци — Pisa, Skwa, Omulew и Rozoga, достигайки до левия бряг на река Orzuc. Kurpie Białe обхваща земите между десния бряг по долното течение на река Bug и нейните притоци — Tuchelka и Brok — и левия бряг по долното течение на река Narew и нейните притоци — Wumakracz и Orz. Kurpie Zielone изобилства с реки и езера, което способства за развитието на растителността, откъдето идва и неговото име. Kurpie Białe е по-сух. Името му произлиза от неговите подзолисти (бели) почви.

Естествени фактори:

Kurpie се характеризира с много ниско ниво на урбанизация. Там няма нито големи и средни промишлени предприятия, нито едри търговски стопанства. В района Kurpie няма нито един град с население от повече от 100 000 жители. Отчасти благодарение на своите изключителни природни богатства, районът е определен за един от „Зелените дробове на Европа“. За изключителната природа на района говори и броят на обектите от Натура 2000: Dolina Dolnego Bugu (код на обекта PLB 140001), Puszcza Biała (код на обекта PLB 140007) и Dolina Omulwi i Płodownicy (код на обекта PLB 140005). Регионът обхваща и ландшафтен парк Nadbużański и голям брой природни резервати, като горски резерват „Czarnia“, „Surowe“, „Czarny Kąt“, „Kaniston“, „Łokieć“, „Tabory“, „Minos“, „Serafin“, „Karaska“, „Podgórze“ и „Olsy Płoszycie“. В обекта Puszcza Biała се намират и следните природни защитени зони: „Dąbrowa“, „Nagoszewo“, „Brzostowo“, „Ochudno“, „Czuraj“, „Porławy“, „Bartnia“, „Wielgolas“ и „Stawinoga“.

Около 29 % от района, посочен в точка 4, е покрит с гора, докато другите предназначения на земята — за градове, села, пътища и промишленост — възлизат само на 1 %. Ливадите и хралалаците покриват 45 % от района, а обработваемата земя — 35 %. Тези хабитати не покриват големи площи, а са по-скоро фрагментирани (като мозайка), което означава, че в „miód kurpiowski“ няма доминиращ вид прашец. Районът се характеризира с нискокачествени почви (класове V и VI). Почви от клас IV има само в речните долини.

Този район има и най-ниското средно ниво на атмосферни валежи в Полша (не превишава 500 mm годишно).

Човешки фактори:

Районът, определен в точка 4, се характеризира с голямо разнообразие, екстензивни методи на използване на земята и много ниско ниво на валежи. Това означава, че добивът на нектар от нектародайните растения е нисък, което, от своя страна, означава, че медът трябва да се добива през дълги периоди от време. В района Kurpie по-скоро пчеларят, а не пчелите, е този, който по правило трябва да търси нектара, поставяйки своите кошери на подходящи места за производството на мед. „Miód kurpiowski“ се добива по традиционен метод — от тревисти местности и гори — без прекъсване от 16-ти век. Тревистите местности (ливади, пасища и угар) са източник на пролетния нектарен мед, добиван през май и юни. Иглолистните гори (смърч и бор) са основният източник на лятна мана и нектарен мед, добиван през юли и август. По традиция първата реколта от мед от пролетния нектар се добива през първата половина на юни. Втората реколта от мед, произведена от летния нектар, с която завършва медодобивния сезон, се добива през втората половина на юли. Уменията на местните пчелари проличават в подбора на места за пчелините и в частност отглеждането на пчелините в райони, където добивът на нектар е нисък или много нисък. Моментът на прибиране и (студеното) центрофутиране на меда, както и методът на съхранение и наливане на меда, се определят от вековна традиция. Правилните параметри на „miód kurpiowski“, особено тези, целящи да гарантират, че той ще бъде с най-високо качество, са възможни само ако в процеса на добиване на меда се полагат много големи грижи и пчеларите спазват характерните ограничения, които се прилагат по отношение на неговото производство.

Температурата на меда не трябва да надвишава 30 °C на никой етап от производството. Филтриране (за отстраняване на прашеца), разбиване или пастьоризация и изкуствено нагриване на меда не са разрешени. Използването на химикали или други пчелни репеленти, било то в твърдо, течно или газообразно състояние, е забранено в процеса на добиване на меда. Затова производството на „miód kurpiowski“ изисква от пчеларите да притежават големи умения и знания за процесите, протичащи в естествената среда. Друга характерна особеност на пчеларството в Курпис е малкият брой пчелари — резултат от условията на околната среда, които затрудняват отглеждането на кошери. Броят на пчеларите, работещи в района, се определя на не повече от 400, а общият брой на пчелните семейства не надвишава 8 000.

#### 5.2. Специфика на продукта:

„Miód kurpiowski“ се добива от нектара на редица растителни видове, които цъфтят последователно. Спецификата на продукта се определя главно от два параметъра:

1. Състав на прашеца — прашецът от който и да било растителен вид не трябва да бъде повече от 30 % от общото количество, а прашецът от посевни култури не трябва да надвишава 10 % от общото количество.
2. Съдържанието на НМФ (5-хидроксиметилфурфурал) не трябва да надвишава 10 mg/kg.

#### 5.3. Причинна връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или специфично качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ):

Изключителните свойства на „miód kurpiowski“ се дължат на специфичните качества, описани в точка 5.2, и на неговата репутация. Ключът към качеството на крайния продукт са много съществените ограничения, които се прилагат по отношение на неговото производство, например фактът, че не трябва да се надвишава температурата от 30 °C на никой етап от производството, означава, че всички естествени ензими, важни съединения и други съставки, типични за меда, присъстват в крайния продукт. Горепосоченото ограничение на температурата и изискването, че медът трябва да се налива в търговски опаковки преди протичане на първата кристализация, спомагат да се гарантира, че съдържанието на НМФ не превишава 10 mg/kg. Различното съдържание на прашец в „miód kurpiowski“ (в който няма доминиращ вид прашец) се дължи на богатството от разнообразни растителни хабитати в района Курпис. Продуктът започва да печели добра репутация в Курпис Zielone и Курпис Białe през 15-ти век. Пчеларството в района датира от този период. В хода на времето „miód kurpiowski“ се споменава в множество добре документирани източници — от кралския указ за горското пчеларство (regale bartne) от 1401 г., през закона за горското пчеларство от 1559 г., чрез който се обезпечават преминаването от обичайно право към закон за пчеларството, до днешния ден. Връзките на Курпис с пчеларството са отразени и в множество обичаи, свързани с пчелите и меда.

През 20-ти век, за да се отбележи статутът на „miód kurpiowski“, като продукт, който е неразривно свързан с местните гори, е възродена идеята за провеждане на фестивал в чест на меда. Първият фестивал след дълго прекъсване е проведен през септември 1976 г. Това е най-голямото събитие в региона. Твърди се, че ежегодно между 20 000 и 35 000 човека са посещавали фестивала Kurpiowskie Miodobranie (Медна реколта на Курпис) за периода между 2002 г. и 2006 г. Друг знак за популярността на фестивала е, че през 2005 г. само за един ден над 60 пчеларя са представили своите изделия и са продадени приблизително 12 тона мед. Както времето, така и мястото на фестивала спазват традициите на Курпис, датиращи от 16-ти век.

Богатите пчеларски традиции на Курпис и репутацията на „miód kurpiowski“ се споменават и в множество публикации, например „Zwyczajnie Doroczne Kurpiowskiej Puszczy Zielonej“, 2005 г., от Bernard Kielak и „Bartnictwo Kurpiowskiej Puszczy Zielonej“, публикувана в Łomża през 2004 г.

За репутацията на продукта може да се съди и от многобройните статии и документи, посочващи, че той е станал част от културата и идентичността на хората, които живеят там. Информация за продукта и свързаните събития се публикува в националната, регионалната и местната преса, например статия, озаглавена „Miód folklor i konfitura“, излязла в Gazeta Współczesna през 2004 г., както и статия, озаглавена „Jak to na Kurpiach miód w puszczy podbierają“, която е поместена в седмичника Zielony Sztandar.

Репутацията на меда е потвърдена от телевизионни и документални филми за „miód kurpiowski“, като „Puszcza Zielona“ (TVP 1) през 1985 г., „Bursztyn i Miód w tradycji kurpiowskiej“ (TVP 1) през 1997 г. и „Kurpiowskie Miodobranie“ (TVP 3), който е излъчен през 2002 г.

За репутацията на „miód kurpiowski“ и неговата роля в региона свидетелства и фактът, че Полската туристическа организация през 2004 г. е присъдила своята награда за Най-добър туристически продукт на Kurpiowskie Miodobranie. „Miód kurpiowski“ е удостоен и с наградата „Perła 2007“ в конкурса „Nasze Kulinarne Dziedzictwo“ (Нашето кулинарно наследство).

Kurpie се гордее с качеството на меда, който се произвежда там. Репутацията, на която се радва сега „miód kurpiowski“, не би могла да бъде спечелена без преобладаващите климатични условия в района. Те допринасят за уникалните свойства на „miód kurpiowski“ и за неговото качество и репутация.

**Препратка към публикацията на спецификацията:**

(Член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

---