

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА 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

(2011/С 70/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„КОЉЕВСКИ ГОЗДНИ МЕД“

ЕО №: SI-PDO-0005-0425-29.10.2004

ЗНП (X) ЗГУ ()

Настоящото резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. Отговорен отдел в държавата-членка:

Наименование: Министерство на земеделието, горите и храните на Република Словения
Адрес: Dunajska 58
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Тел. +386 14789109
Факс +386 14789055
Електронна поща: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Заявител:

Наименование: Združenje Kočevski med
Адрес: Ulica heroja Marincija 14
SI-1330 Kočevje
SLOVENIJA
Тел. +386 18939339
Факс —
Електронна поща: dragan.stijepic@nlb.si
Състав: производители/преработватели (X) Други ()

3. Вид продукт:

Клас 1.4. Други продукти от животински произход (яйца, мед, различни млечни продукти с изключение на масло и др.)

4. Спецификация:

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

4.1. Наименование:

„Kočevski gozdni med“

4.2. Описание:

Видовете Kočevski gozdni med са следните:

а) Горски мед

Този вид мед е със смесен манов произход и високо съдържание на минерали. Цветът му варира от светъл до тъмнокафяв с червен или зеленикав оттенък, може да бъде непрозрачен или прозрачен и има аромат на смола, орехи и сироп от смърчови връхчета. Електролитната му проводимост е поне 0,85 mS/cm.

б) Смърчов мед

Този вид мед е червеникавокафяв и с добра плътност в течно състояние. Има вкус на смола, сироп от смърчови връхчета, билкови бонбони, зелен чай, изпечено кафе, сушени плодове, смокини и кафени бонбони; той е еластичен и полепва по езика и небцето. Електролитната му проводимост е поне 0,95 mS/cm.

в) Мед от ела

Този вид мед е с тъмен сивокафяв цвят и зеленикав оттенък. Има вкус на карамел, горена захар, смола, прясна иглолистна дървесина, сироп от смърчови връхчета, дим, черен чай с мляко и билкови бонбони. Електролитната му проводимост е поне 0,95 mS/cm.

г) Липов мед

Цветът на този вид мед е от светъл до средно жълт или кехлибарен. Има силен аромат на ментол, липова отвара и липов цвят. Електролитната му проводимост е поне 0,8 mS/cm.

Kočevski gozdni med трябва да отговаря и на следните параметри:

- максимално съдържание на вода — 18,6 %,
- ХМФ не трябва да надвишава 10,
- не трябва да бъде загряван до повече от 40 °C,
- не може да произхожда от захар за подхранване на пчели или от мед, добит извън географския район,
- не трябва да се прецежда през филтър, чиито дупки са с диаметър под 0,2 mm,
- общото съдържание на фруктоза и глюкоза трябва да бъде поне 45 g/100 g,
- специфичното относително тегло на меда трябва да варира от 1,40 до 1,45 g/cm³,
- при сензорно оценяване медът трябва да получи достатъчен брой точки за вид, мирис и вкус (поне 9,5 от общо 12 точки).

4.3. Географски район:

На североизток очертанията на района се простират по границата на община Loški potok и покрай подножието на Raspa gora. След това продължават на север, като пресичат Lužarje, Krvava reč и Rob, а след долината Raščica завиват към Ponikve, преди да продължат на югозапад покрай подножието на Mala gora. След това продължават на изток до река Krka покрай подножието на планините Rog и Poljanska gora до река Kolpa. По-големите общини по източната граница са Dvor, Soteska и Črmošnjice. На югозапад и юг очертанията на района са успоредни на границата между Словения и Хърватия покрай реките Čabranka и Kolpa. По-големите общини по тази граница са Čabar, Osilnica, Brod na Kolpi и Stari trg ob Kolpi.

Всички тези селища се намират в рамките на определения географски район.

4.4. Доказателство за произход:

Пчелните кошери за производството на Kočevski gozdni med трябва да се намират в определения географски район.

Контролът на произхода на Kočevski gozdni med се извършва на няколко етапа от пчеларите, Združenje Kočevski med, инспектори, а в крайната фаза — и от независим сертифициращ орган.

Пчеларите трябва да водят различни регистри като дневник на пчелната паша (местоположение, брой на кошерите, време на пашата, количество добит мед, серия и др.), регистър мерките, предприети за защита на здравето на пчелите, както и за анализите на меда. Združenje Kočevski med води регистър на пчеларите, които произвеждат Kočevski gozdni med (местоположение на пчелините, брой на кошерите, добив на мед на кошер), регистър на номерирани етикети за запечатване с указаниято „Kočevski gozdni med“, регистър на предприятията за разфасоване на мед, които пакетира Kočevski gozdni med, и регистър на инспекторите. Инспекторът (специално обучено и лицензирано лице) трябва да извършва инспекции на пчеларя, който желае да пакетира Kočevski gozdni med, с цел да удостовери, че пчеларството, производството на мед, пашата и пакетирането се осъществяват по подходящ начин. Ако медът отговаря на изискванията, инспекторът издава на пчеларя одобрение за заявения брой етикети „Kočevski gozdni med“ в зависимост от количеството на декларирания мед. Инспекторът трябва да води съответната документация относно пригодността на пчеларските практики и полевия анализ на меда.

4.5. Метод на производство:

Пчелните кошери трябва да се намират в границите на географския район, определен в точка 4.3. Пчеларите трябва да се грижат за пчелите в съответствие с добрите пчеларски практики. Медът се произвежда съгласно стриктни хигиенни условия, които гарантират получаването на висококачествен мед.

Пчелните пити, предназначени за получаване на мед, не се излагат на химически агенти за борба с пчелни болести и вредители. Колониите от пчели не се хранят през периода на паша. Методите, използвани за отдалечаване на пчелите, са измитане, издухване и възможно най-малко опушване; използването на химически продукти за прогонване е забранено. Медът започва да се пакетира, след като узрее и когато водното съдържание не надхвърля 18,6 %. Медът никога не се извлича от пчелна пита, която съдържа пчелни яйца. Също така той никога не се сипва в буркана директно от уреда за извличане на меда.

Сушенето на меда е забранено. Медът винаги се прецежда, но използваният филтър не трябва да филтрира частици с размер под 0,2 mm. Кристализираният мед може да бъде втечняван чрез загряване, но само до максимална температура от 40 °C на мястото на контакта между загряващия елемент и меда. Втечняването на меда чрез микровълново загряване не е позволено.

Kočevski gozdni med е пакетиран в рамките на географския район, тъй като това е единственият начин за гарантиране и запазване на високото качество на продукта и предотвратяване на промените на неговите физико-химични и органолептични качества. Преди пакетирането на меда и поставянето на етикета с наименованието „Kočevski gozdni med“ всяка партида се проверява и оценява. Тази проверка се извършва от инспектори (вж. точка 4.4), но в същото време се провеждат допълнителни проверки от инспекционния орган, посочен в точка 4.7 Kočevski gozdni med се пакетира в различни по размер опаковки. Веднага след пакетирането етикетът се залепва върху капака и буркана по такъв начин, че да се разкъса, ако бурканът бъде отворен. Стриктният контрол на всички етапи на проверката на производството и проследимостта намаляват риска от това мед, който е бил смесен с друг мед, или други видове мед да получат етикет с наименованието „Kočevski gozdni med“.

4.6. Връзка:

Горите около Коцевје притежават отлично предпазена природна среда, което превръща района в един от най-добре запазените в Европа. Географският район, в който се произвежда Kočevski gozdni med, съвпада почти напълно с района Kočevska-Kolpa, представляващ защитена природна територия по „Натура 2000“. Тези защитени природни територии са един от основните елементи от изпълнението на Директивата за местообитанията и Директивата за дивите птици. Районът Kočevsko-Kolpa е една от най-големите покрити само с гори територии в Словения. Динарската област е покрита с гора от илирийски бук, която е част от защитените местообитания в Европа.

Пашата на пчелите се осъществява в най-гъсто залесената централна част на района с размер 800 km², 95 % от която е покрита с гори. Там има разнообразна флора, към която спада растителността около гората, по ливадите и в блатата. Отделните зони се различават по отношение на комбинациите от медоносни растения, периодите на растеж, климатичните условия и надморската височина. Пчеларите знаят как пълноценно да използват предимствата на разнообразната флора и времевите разлики в растежа на растенията. Така например елата образува нектар през юни, а често пъти — през юли и август, смърчът понякога образува нектар към края на май, но иначе през юни, а липовата мана се появява с цъфтежа през юни, като нейното количество е най-голямо приблизително четиринадесет дни след края на цъфтежа. С цел да се постигне оптимално използване на условията за паша, пчеларите преместват своите пчели на различни места за паша в рамките на географския район. Те внимателно следят докладите на службата за прогнози относно нектара. Този начин на пчеларство води до получаване на различните видове Kočevski gozdni med, посочени по-горе.

Съществуването на вековна пчеларска традиция в географския район се доказва от избора на светец, закрилник на пчелите — Свети Амброзий. Всичко, което знаем за него е, че е живял в IV век от н.е. и е бил епископ и духовен учител. И днес пчеларите отправят молитви към него за здравето на пчелите и за добрия добив на мед. На олтара на енорийската църква на Stari Trg ob Kolpi има голяма статуя на Св. Амброзий с плетен кошер в краката му.

Преди няколко години в параклиса на село Laza ob Kolpi бе открита фреска от 1557 г., представяща Св. Амброзий, заедно с трима други светци. Тези произведения доказват факта, че пчеларството има дълги традиции в района на Kočevje.

Разпространението на пчеларството в района на Kočevje е било насърчавано от редица образовани патриоти, които са оставили писмени сведения за своята работа с пчелите. Един от тях е Jurij Jonke — свещеник, съдия и кмет, роден през 1777 г. в Svetli Potok близо до Kočevje. Като отличен пчелар той допринася за развитието на домашното пчеларство. Разказва за работата си в немския пчеларски вестник „Bienenzeitung“, като пише също за „Ljubljanske Novice“ и „Ilirischer Blatt“. През 1836 г. той издава брошура, посветена на пчеларството, със заглавие „Anleitung zur praktischen Behandlung der Bienenzucht“.

Друг прочут пчелар е писателят Fran Levstik, роден в Retje близо до Velike Lašče. Той написва книгата „Vičelstvo“ („Пчеларство“), която е публикувана през 1853 г.

Пчеларството достига своя връх едва след Първата световна война (1914—1918 г.), когато започва създаването на пчеларски предприятия.

Една от видните фигури по онова време е прогресивният пчелар Josip Kajfež (1881—1944 г.) от Nova Sela ob Kolpi, който през 1918 г. притежава внушителните 100 пчелина. Той е не само добър пчелар и основател на организираното пчеларство в долината Kostelska, но е известен и с развъждането на пчели майки. Пише за списанието „Slovenski čebelar“ („Словенски пчелар“) и за други подобни издания.

4.7. Инспекционен орган:

Наименование: Bureau Veritas, d.o.o.
Адрес: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Тел. +386 14757670
Факс +386 14747602
Електронна поща: info@bureauveritas.si

4.8. Етикетирание:

Медът, който отговаря на условията в спецификацията, се етикетира с наименованието „Kočevski gozdni med“, указанието „Защитено наименование за произход“, съответния общностен знак и националния символ за качество.