

ANDRE RETSAKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en registreringsansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2007/C 179/06)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter denne offentliggørelse.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**»MIÓD WRZOSOWY Z BORÓW DOLNOŚLĄSKICH«****EF-Nr.: PL/PGI/005/0449/18.02.2005****BOB () BGB (X)**

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed:*

Navn: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Adresse: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa
Tlf. (48-22) 623 27 07
Fax (48-22) 623 25 03
E-mail: jakub.jasinski@minrol.gov.pl

2. *Sammenslutning:*

Navn: Regionalny Związek Pszczelarzy we Wrocławiu
Sammenslutningen omfatter producenter af lynghonning i følgende organisationer:
— Związek Pszczelarzy Ziemi Legnickiej
— Regionalny Związek Pszczelarzy w Jeleniej Górze
— Regionalne Zrzeszenie Pszczelarzy w Oławie
— Stowarzyszenie Pszczelarzy Rzeczypospolitej Polskiej we Wrocławiu
Adresse: ul. Mazowiecka 17, PL-50-412 Wrocław
Tlf. (48-71) 363 28 99
Fax (48-71) 363 28 99
E-mail: hurtownia@oleje.net
Sammensætning: Producenter/forarbejdere (X) Andet ()

(¹) EUTL 93 af 31.3.2006, s. 12.

3. *Produktets art:*

Klasse 1.4 — Honning

4. *Specifikation:*

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. *Betegnelse:* »Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich«4.2. *Beskrivelse:**Organoleptiske egenskaber:*

Inden krystallisering er honningen ravgylden-rødbrun, efter krystallisering orangegul-brun. Konsistensen er tyk. Honningen bliver ved omrøring til en tyktflydende væske som følge af den tixotropiske proces. Lynghonning krystalliserer til en mellemkornet konsistens. Smagen er sødlig, skarp og bitter. Honningen dufter stærkt af lyng.

Fysisk-kemiske egenskaber:

- vandindhold: højst 22 %
- glukose- og fruktoseindhold: mindst 60 g/100 g
- sakkaroseindhold: højst 4 g/100 g
- indhold af ikke-vandopløselige stoffer: højst 0,1 g/100 g
- diastasetal (efter Schade-skalaen): mindst 8
- indhold af 5-hydroxymethylfurfural (HMF): højst 40 mg/hg
- prolinindhold: mindst 30 mg/100 g
- pH-værdi: fra 4 til 4,5

Det gennemsnitlige indhold af frit prolin i honningen er dog generelt større, nemlig omkring 64,6 mg/100 g. Der er dog store variationer: fra 30,9 til 103,3 mg/100 g. Indholdet af frie aminosyrer i »Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich« ligger på omkring 36 mg/100 g. Indholdet af frie aminosyrer og proteiner opstået som følge af hydrolyse ligger på omkring 875 mg pr. 100 g honning, først og fremmest fenylalanin (omkring 700 mg) — det er disse stoffer, der udløser tixotropiske proces.

Mikroskopiske karakteristika

Andelen af lyngpollen bør være mindst 50 %. Den kommer fra lyng af familien »Ericaceae« (orden »Ericales«).

4.3. *Geografisk område:* Grænserne for udbredelsesområdet for den lyngbevoksning, som er grundlaget for produktet »Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich«, er følgende:

- Den sydlige grænse strækker sig fra byen Zgorzelec langs vej nr. 353 til vej nr. E40 i retning mod Bolesławiec, dernæst langs vejen fra Bolesławiec til Chojnów (først E40, derefter, fra Lubkówek, vej nr. 94).
- Den østlige grænse løber langs vej nr. 335 fra byen Chojnów, gennem Brunów, Szklary Dolne, Trzmielów til Chocianów. Fra Chocianów langs vej nr. 331 til Parchów, beliggende ved den nordøstlige grænse til skovbrugsområdet Chocianów. Langs den sydlige, østlige og nordlige grænse til skovbrugsområdet Przemków, til grænsen for det regionale direktorat for statsskovene (nordkalkalen) til vej nr. 328 i retning mod Niegosławice.

- Den nordlige grænse strækker sig fra Niegosławice langs vejen til Szprotawa, gennem Sucha Dolna og Henryków Wichlice. Fra Szprotawa langs vej nr. 12 i retning mod Żagań og herfra langs samme vej gennem Żary til Żarki Wielkie, beliggende ved Polens vestlige grænse til Tyskland.
- Den vestlige grænse strækker sig langs den polsk-tyske grænse fra Żarki Wielkie i sydlig retning til byen Zgorzelec.

- 4.4. Bevis for oprindelse: Oprindelses- og kvalitetskontrollen af »Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich« udføres i flere etaper, fra fremstillingsstadiet til kontrollen af det færdige produkt på markedet. Med denne kontrol skabes et sammenhængende system til kvalitetsovervågning af det færdige produkt.

Den beskyttede geografiske betegnelse »Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich« gælder kun honning fra producenter, der er opført i registre, som føres af kontrolorganet. Kontrolorganet fører følgende registre:

- Register over bedrifter, som fremstiller og aftapper honning, og som har tilladelse til at opstille bistader i Bory Dolnośląskie.
- Register over etiketter, der anvendes af bedrifter, som fremstiller og aftapper den pågældende honning.

Bedrifter, der er opført i registrene, kontrolleres af kontrolorganet til sikring af, at produkter med den beskyttede geografiske betegnelse »Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich« er fremstillet i overensstemmelse med forordningen og varespecifikationen. Kontrollen tager form af en inspektion af bedrifter, der fremstiller og aftapper honning. Også dokumentation og kvaliteten af færdige produkter, der markedsføres, underkastes kontrol. Det kontrolleres også, om salgsniveauet svarer til produktionsniveauet.

- 4.5. Fremstillingsmetode: Inden bistaderne placeres i lyngbevoksningen, skal honning fra tidligere fødekilder slynges ud. Derefter forsynes staderne med rammer og vokskager, og bierne fodres om nødvendigt med sukkersirup. Bierne fodres med små doser på højst 0,5 kg pr. 24 timer. Fodringen bør være afsluttet mindst 7 dage før stadernes placering i lyngbevoksningen. Det er ikke tilladt at fodre bierne i den periode, hvor honningen »Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich« indsamles.

Transporten finder sted i overensstemmelse med de hygiejniske forskrifter og med tilstrækkelig ventilation af staderne. Indsamlingen af nektar finder sted i Bory Dolnośląskie-området i lyngens blomstringstid (august og september). Honningen slynges i honningslynger (med tangential eller radial centrifuge) i stationære anlæg på producentens bedrift eller i mobile anlæg på indsamlingsstedet.

Honningen opbevares i levnedsmiddelbeholdere i overensstemmelse med god biavlerpraksis og de gældende regler. Honningen tappes på beholdere — generelt à højst 1 500 g. Det er ikke tilladt at filtrere, omrøre og pastorisere honningen og opvarme den kunstigt. På intet stadium i fremstillingen må honningens temperatur i vokskagen overstige 45 °C.

Til fremstilling af »Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich« må kun anvendes følgende racer eller krydsninger heraf:

- *Apis mellifera mellifera* (den brune bi)
- *Apis mellifera carnica* (Krain-bien)
- *Apis mellifera caucasica* (den kaukasiske honningbi).

- 4.6. Tilknytning til området: De første skriftlige henvisninger til honningfremstilling i området stammer fra Karl den Stores regeringstid ved overgangen mellem 8. og 9. århundrede. Heraf fremgår det, at de besejrede stammer blev tvunget til at betale tribut i form af honning og bivoks. Litteratur fra forskellige tidsaldrer vidner også om brugen af honning, bl.a. lynghonning.

Det område, der nu værdsættes af biavlere på grund af lyngbevoksningen, blev ramt af en voldsom skovbrand i 1900. Dette førte til en svækkelse af træbevoksningen (nåleskov) i Bory Dolnośląskie, og heden bredte sig. I en undersøgelse af lynghonningen i 1958 viste det sig, at lynghonning fra Bory Dolnośląskie havde det største indhold af lyngpollen som primært pollen, nemlig 59-98 %.

Den lange tradition for honningindsamling i området og honningens høje kvalitet er de vigtigste årsager til det gode omdømme, »Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich« nyder. Dette gode omdømme bekræftes både af de priser, honningen har modtaget ved »Święcie Miodu i Wina w Przemkowie« (honning- og vinfesten i Przemków), og af resultaterne af rundspørger blandt udstillere, forbrugere og besøgende. Det forklarer også salgsprisen, som er 3-8 zloty højere pr. kilo end for anden lynghonning. Bory Dolnośląskie-honningens gode omdømme fremgår også af det faktum, at den, som den eneste fra hele vojvodskabet (amtet), indgår i den kurv med regionale specialiteter, som borgmesteren for vojvodskabet plejer at forære udenlandske gæster eller medbringe som gave. »Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich« repræsenterer vojvodskabet ved messer og udstillinger, når typiske produkter fra forskellige egne skal præsenteres.

De mange henvisninger til lyng i forskellige initiativer i regionen vidner om Bory Dolnośląskie-egnens tilknytning til denne plante. I den lille by Borówki er man ved at opføre en »lynghytte« — et særligt hus tilegnet lyngplanten, og den lokale aktionsgruppe kaldes »Wrzosowa Kraina« (hedelandet).

I Bory Dolnośląskie findes tætte lyngheder på 10 000 ha, særlig omkring skydeområdet ved Świętoszów og Przemków. De høje gennemsnitstemperaturer og det store antal soltimer i Bory Dolnośląskie resulterer i en betydelig nektarproduktion, særlig i regnfulde år.

Ud over at »Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich« har et godt omdømme, er velkendt og tilknyttet sin oprindelsesregion, er den også kendetegnet ved sin exceptionelle sammensætning. Den har et meget højt indhold af prolin (mindst 30 mg/100 g) og lavt indhold af sakkharose (højest 4 g/100 g) og vand (højest 22 %). Honningen har også en stabil pH-værdi (4-4,5) og et højt indhold af primært lyngpollen (mindst 50 %), og kun udvalgte biracer anvendes.

4.7. Kontrolinstans:

Navn: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Adresse: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa
Tlf. (48-22) 623 29 00
Fax (48-22) 623 29 98, (48-22) 623 29 99
E-mail: sekretariat@ijhars.gov.pl

- 4.8. Mærkning: Alle producenter, der sælger »Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich«, er forpligtet til at anvende den samme mærkning på beholdere med honning. Etiketten distribueres af *Regionalny Związek Pszczelarzy we Wrocławiu* (det regionale biavlerforbund i Wrocław). Reglerne og procedurerne for distribution meddeles til kontrolinstansen. Disse regler og procedurer må ikke på nogen måde diskriminere producenter, der ikke tilhører *Regionalny Związek Pszczelarzy we Wrocławiu*.