



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

62. årgang

7. oktober 2019

Indhold

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2019/C 336/01 Euroens vekselkurs — 4. oktober 2019 1

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2019/C 336/02 Kommissionens meddelelse vedrørende proceduren i artikel 1, stk. 4, i Rådets direktiv 96/67/EF 2

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2019/C 336/03 Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.9527 — New Media Investment Group/Gannett Co) Behandles eventuelt efter den forenkede procedure ⁽¹⁾ 5

ANDET

Europa-Kommissionen

2019/C 336/04 Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer 7

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

4. oktober 2019

(2019/C 336/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,0979	CAD	canadiske dollar	1,4612
JPY	japanske yen	117,23	HKD	hongkongske dollar	8,6099
DKK	danske kroner	7,4666	NZD	newzealandske dollar	1,7350
GBP	pund sterling	0,89045	SGD	singaporeanske dollar	1,5139
SEK	svenske kroner	10,8105	KRW	sydkoreanske won	1 312,32
CHF	schweiziske franc	1,0913	ZAR	sydafrikanske rand	16,6446
ISK	islandske kroner	135,70	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,8497
NOK	norske kroner	9,9915	HRK	kroatiske kuna	7,4215
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 531,39
CZK	tjekkiske koruna	25,741	MYR	malaysiske ringgit	4,5953
HUF	ungarske forint	332,76	PHP	filippinske pesos	56,811
PLN	polske zloty	4,3245	RUB	russiske rubler	71,1420
RON	rumænske leu	4,7480	THB	thailandske bath	33,437
TRY	tyrkiske lira	6,2505	BRL	brasilianske real	4,4726
AUD	australske dollar	1,6247	MXN	mexicanske pesos	21,5087
			INR	indiske rupee	77,8415

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Kommissionens meddelelse vedrørende proceduren i artikel 1, stk. 4, i Rådets direktiv 96/67/EF

(2019/C 336/02)

I henhold til bestemmelserne i artikel 1, stk. 4, i Rådets direktiv 96/67/EF af 15. oktober 1996 om adgang til ground handling-markedet i Fællesskabets lufthavne⁽¹⁾ offentliggør Kommissionen til orientering en liste over de i direktivet omhandlede lufthavne.

	Lufthavne med en årlig trafik på mindst 2 mio. passagerbevægelser eller 50 000 ton fragt i 2018	Andre lufthavne, der var åbne for erhvervs-mæssig trafik i 2018
Østrig	Vienna	Graz, Klagenfurt, Linz, Salzburg, Innsbruck
Belgien	Brussels National, Charleroi-Brussels South, Liège-Bierset	Antwerpen, Kortrijk-Wevelgem, Ostend-Brugge
Bulgarien	Sofia, Burgas, Varna	Plovdiv, Gorna Oryahovitsa
Kroatien	Zagreb, Split, Dubrovnik	Zadar, Pula, Osijek, Brač, Rijeka, Mali Lošinj
Cypern	Larnaka International Airport, Pafos International Airport	
Tjekkiet	Praha/Ruzyně	Benešov, Brno/Tuřany, Broumov, Břeclav, Bubovice, Česká Lípa, České Budějovice, Dvůr Králové, Frýdlant, Havlíčkův Brod, Hodkovice, Hořice, Hosín, Hradec Králové, Hranice, Cheb, Chomutov, Chotěboř, Chrudim, Jaroměř, Jičín, Jihlava, Jindřichův Hradec, Karlovy Vary, Kladno, Klatovy, Kolín, Krnov, Křižanov, Kyjov, Letkov, Letňany, Medlánky, Mikulovice, Mladá Boleslav, Mnichovo Hradiště, Moravská Třebová, Most, Nové Město, Olomouc, Ostrava/Mošnov, Panenský Týnec, Pardubice, Plzeň/Líně, Podhořany, Polička, Přerov, Příbram, Přibyslav, Rakovník, Raná, Roudnice, Sazená, Skuteč, Slaný, Soběslav, Staňkov, Střelice, Strakonice, Strunkovice, Šumperk, Tábor, Toužim, Ústí nad Orlicí, Velké Poříčí, Vrchlabí, Vysoké Mýto, Vyškov, Zábřeh, Zbraslavice, Žamberk
Danmark	Copenhagen, Billund	Aalborg, Århus, Bornholm/Rønne, Midtjylland/Karup, Esbjerg, Sønderborg, Roskilde
Estland	Lennart Meri-Tallinn	Tartu, Pärnu, Kuressaare, Kärdla
Finland	Helsinki-Vantaa	Enontekiö, Halli, Ivalo, Joensuu, Jyväskylä, Kajaani, Kemi-Tornio, Kittilä, Kokkola-Pietarsaari, Kuopio, Kuusamo, Lappeenranta, Maarianhamina, Mikkeli, Oulu, Pori, Rovaniemi, Savonlinna, Seinäjoki, Tampere-Pirkkala, Turku, Utti, Vaasa

(1) EFT L 272 af 25.10.1996, s. 36.

	Lufthavne med en årlig trafik på mindst 2 mio. passagerbevægelser eller 50 000 ton fragt i 2018	Andre lufthavne, der var åbne for erhvervsmaassig trafik i 2018
Frankrig	Paris-Charles de Gaulle, Paris-Orly, Nice-Côte d'Azur, Lyon-Saint Exupéry, Toulouse-Blagnac, Marseille-Provence, Bâle-Mulhouse, Bordeaux-Mérignac, Nantes-Atlantique, Beauvais-Tille, La Réunion-Roland Garros, Pointe-à-Pitre-Le Raizet, Lille-Lesquin	Martinique-Aimé Césaire, Montpellier-Méditerranée, Ajaccio-Napoléon Bonaparte, Bastia-Poretta, Strasbourg-Entzheim, Biarritz-Pays Pasque, Brest-Bretagne, Rennes-Saint-Jacques, Figari-Sud Corse, Pau-Pyrénées, Toulon-Hyères, Cayenne-Félix-Éboué, Perpignan-Rivesaltes, Tarbes-Lourdes-Pyrénées, Clermont-Ferrand-Auvergne, Carcassonne-Salvaza, Mayotte-Dzaoudzi-Pamandzi, Grenoble-Alpes-Isère, Calvi-Sainte Catherine, Limoges-Bellegarde, Bergerac-Dordogne-Périgord, Caen-Carpiquet, Metz-Nancy-Lorraine, La Rochelle-Ile de Ré, Nîmes-Garons, Béziers-Vias, Chambéry-Aix-les-Bains, Saint-Martin-Grand Case, Tours-Val De Loire, Deauville-Normandie, Saint Barthélemy, Paris-Le Bourget, Lorient-Lann-Bihoué, Poitiers-Biard, Dinard-Pleurtuit-St-Malo, Dole-Tavaux, Saint-Pierre-Pierrefonds, Rodez-Aveyron, Quimper-Pluguffan, Brive-Souillac, Châlons-Vatry, Castres-Mazamet, Maripasoula, Saint-Pierre-Pointe Blanche, Aurillac, Agen-La Garenne, Rouen — Vallée de Seine, Saint-Nazaire-Montoir (*)
Tyskland	Berlin-Tegel, Berlin-Schönefeld, Bremen, Dortmund, Düsseldorf, Frankfurt/Main, Hahn, Hamburg, Hannover, Köln/Bonn, Leipzig/Halle, München, Nürnberg, Stuttgart	Augsburg, Braunschweig, Cuxhaven-Nordholz, Dresden, Eggenfelden, Erfurt, Friedrichshafen, Harle, Heide-Büsum, Helgoland, Heringsdorf, Ingolstadt/Manching, Jüist, Karlsruhe/Baden-Baden, Kassel-Calden, Mannheim, Memmingen, Münster-Osnabrück, Niederrhein, Norden-Norddeich, Paderborn-Lippstadt, Rostock-Laage, Saarbrücken, Sylt-Westerland, Wangerooge (†)
Grækenland	Athens, Irakleion, Thessaloniki, Rodos, Kerkira, Kos, Chania	Zakynthos, Mykonos, Kefallinia, Aktio, Mytilini, Samos, Skiathos, Kavala, Kalamata, Karpathos, Chios, Alexandroupolis, Paros, Araxos, Ioannina, Limnos, Naxos, Milos, Siteia, Ikaria, N. Anchiolos, Kythira, Leros, Skyros, Syros, Astypalaia, Kalymnos, Kastelorizo, Kozani, Kastoria, Kasos
Ungarn	Budapest Liszt Ferenc International Airport	Pécs-Pogány, Győr-Pér, Hévíz-Balaton, Debrecen, Szeged, Nyíregyháza
Irland	Dublin, Cork	Shannon, Ireland West Airport Knock, Kerry, Donegal, Waterford
Italien	Roma-Fiumicino, Milano-Malpensa, Bergamo, Venezia, Napoli, Catania, Milano-Linate, Bologna, Palermo, Roma-Ciampino, Pisa, Bari, Cagliari, Torino, Verona, Treviso, Olbia, Lamezia Terme, Firenze, Brindisi	Genova, Alghero, Trieste, Pescara, Trapani, Ancona, Comiso, Reggio Calabria, Rimini, Lampedusa, Perugia, Pantelleria, Cuneo, Crotona, Parma, Bolzano, Grosseto, Brescia, Marina di Campo, Salerno, Taranto, Foggia
Letland	Riga International Airport	Liepaja Airport
Litauen	Vilnius International Airport	Kaunas International Airport, Palanga International Airport, Šiauliai International Airport
Luxembourg	Luxembourg-Findel	
Malta	Luqa-Malta International Airport	
Nederlandene	Amsterdam-Schiphol, Eindhoven, Maastricht	Eelde, Rotterdam-Haag

	Lufthavne med en årlig trafik på mindst 2 mio. passagerbevegelser eller 50 000 ton fragt i 2018	Andre lufthavne, der var åbne for erhvervsmæssig trafik i 2018
Polen	Chopina w Warszawie, Kraków-Balice, Gdańsk im. Lecha Wałęsy, Katowice-Pyrzowice, Warszawa/Modlin, Wrocław-Strachowice, Poznań-Ławica	Rzeszów-Jasionka, Szczecin-Goleniów, Bydgoszcz-Szwederowo, Łódź-Lublinek, Lublin, Zielona Góra-Babimost, Olsztyn-Mazury
Portugal	Lisboa, Oporto, Faro, Madeira	Beja, Bragança, Cascais, Corvo, Flores, Graciosa, Horta, Lajes, Pico, Ponta Delgada, Portimão, Porto Santo, Santa Maria, São Jorge, Vila Real, Viseu
Rumænien	International Airport »Henri Coanda« Bucuresti, International Airport »Avram Iancu« Cluj	International Airport Bucuresti Baneasa — Aurel Vlaicu, International Airport Craiova, International Airport Timisoara — Traian Vuia, International Airport Arad, International Airport Oradea, International Airport Baia Mare, International Airport Satu Mare, International Airport Sibiu, International Airport Targu Mures, International Airport Suceava, International Airport Iasi, International Airport Bacau, International Airport Tulcea, International Airport Mihail Kogalniceanu — Constanta, Airport Tuzla
Slovakiet	Bratislava	Košice, Poprad-Tatry, Sliac, Piešťany, Žilina
Slovenien		Ljubljana-Jože Pučnik, Maribor-Evcard Rusjan, Portorož
Spanien	Adolfo Suárez Madrid-Barajas, Alicante-Elche, JT Barcelona-El Prat, Bilbao, Fuerteventura, Girona, Gran Canaria, Ibiza, Lanzarote, Málaga-Costa del Sol, Menorca, Palma de Mallorca, Santiago, Sevilla, Tenerife-Norte, Tenerife-Sur, Valencia, Vitoria, Zaragoza	A Coruña, Albacete, Algeciras-Heliport, Almería, Asturias, Badajoz, Burgos, Castellón-Costa Azahar, Ceuta/Heliport, Córdoba, El Hierro, FGL Granada-Jaén, Huesca-Pirineos, Jerez de la Frontera, La Gomera, La Palma, León, Lleida-Alguaire, Logroño, Madrid-Cuatro Vientos, Melilla, Aeropuerto Internacional Región de Murcia, Pamplona, Reus, Sabadell, Salamanca, San Sebastián, Seve Ballesteros-Santander, Son Bonet, Valladolid, Vigo
Sverige	Stockholm/Arlanda, Göteborg/Landvetter, Stockholm/Bromma, Stockholm/Skavsta, Malmö	Luleå/Kallax, Umeå, Åre Östersund, Visby, Skellefteå, Ängelholm, Växjö/Kronoberg, Kiruna, Sundsvall-Timrå, Kalmar, Ronneby, Linköping/Saab, Halmstad, Norrköping/Kungsängen, Stockholm/Västerås, Jönköping, Örnköldsvik, Örebro, Karlstad, Arvidsjaur, Trollhättan-Vänersborg, Kristianstad, Borlänge, Gällivare, Lycksele, Vilhelmina, Hemavan Tärnaby, Kramfors-Sollefteå, Sveg, Fajala, Mora/Siljan, Hagfors, Torsby
Det Forenede Kongerige	Heathrow, Gatwick, Manchester, Stansted, Luton, Edinburgh, Birmingham, Glasgow, Bristol, Belfast International, Newcastle, Liverpool, East Midlands London City, Leeds Bradford, Aberdeen, Belfast City	Barra, Benbecula, Biggin Hill, Blackpool, Bournemouth, Cambridge, Campbeltown, Cardiff, Carlisle Lake District Airport, City of Derry, Doncaster Sheffield, Dundee, Exeter, Humberside, Inverness, Islay, Isles of Scilly (St Marys), Kirkwall, Lands End, Lerwick, Lydd, Newquay, Norwich, Oxford, Prestwick, Scatsta, Shoreham, Southampton, Southend, Stornoway, Sumburgh, Teeside International, Tiree, Wick John O'Groats

(¹) 10 000 passagerer pr. år er ikke angivet. Lufthavne med en årlig trafik på færre end

(²) 10 000 passagerer pr. år er ikke angivet. Lufthavne med en årlig trafik på færre end

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.9527 — New Media Investment Group/Gannett Co)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2019/C 336/03)

1. Den 30. september 2019 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- New Media Investment Group Inc. (USA)
- Gannett Co., Inc. (USA).

New Media Investment Group Inc. erhverver enekontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele Gannett Co., Inc.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- New Media Investment Group Inc.: lokale trykte medier og onlinemedier
- Gannett Co., Inc.: medie- og marketingsløsninger, bl.a. nationale og lokale trykte medier og onlinemedier.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.

4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.9527 — New Media Investment Group/Gannett Co

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postadresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2019/C 336/04)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO«

EU-nr.: PDO-PL-02316 — 30.6.2017

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse**

»Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Polen

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.4. Andre animalske produkter (æg, honning, forskellige mejeriprodukter undtagen smør m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« er flydende eller krystalliseret honningdughonning, der produceres af honningdug fra grantræer. Råstoffet til produktionen af »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« er honningdug fra grantræerne i Beskid Wyspowy-bjergene og den lille del af Beskid Makowski-bjergene, der kaldes Beskid Myślenicki. Denne honningdug produceres af ædelgran (*Abies alba*) af bladlus, der tilhører arten grønstribet granbladlus (*Cinara pectinata* Nördl).

Bladlusene indsamler saften fra ædelgranens grene, hvoraf de bruger proteinkomponenterne og afstøder den resterende, tyktflydende væske, honningduggen, som hovedsagelig består af kulhydrater. Bierne indsamler honningduggen fra ædelgranens nåle og grene og fra skovbunden lige under granerne. Honningduggen har først en lys farve, men den tilføres hurtigt forskellige tilsætningsstoffer såsom pollenkorn eller svampe- og algesporer. Disse tilsætningsstoffer giver »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« den karakteristiske sortgrønne farve.

»Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« produceres udelukkende af kolonier af honningbier, der tilhører biarten Krainer (*Apis mellifera carnica*) enten fra Dobra-stammen eller en krydsning af Dobra-stammen og andre bier af den nævnte art (*Apis mellifera carnica*). Ved krydsning skal hunnen være af selve Dobra-stammen, mens hannen blot skal være af arten Krainer. Der må inden for ynglestedet og i det dertil knyttede område udelukkende avles bier af Dobra-stammen af arten Krainer.

Honningdug fremstillet af ædelgran udgør mindst 95 % af det samlede indhold af honningdug i »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego«. Højest 5 % af honningduggen må være fra løvfældende træer.

(¹) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Organoleptiske egenskaber

Konsistensen af »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« er tæt og tykflydende. Den ukrystalliserede honning er sort-grøn i farven og kan have mørkebrune nuancer. Efter krystallisering er den lysere og grågrøn til brun i farven. Honningens farve skal nå mindst 86 mm på Pfund-skalaen. Honningen krystalliseres langsomt, ca. fire måneder efter centrifugering, til der dannes fin- til middeldornede krystaller. »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« har en intens aroma med en særlig harpiksagtig duft og en delikat, sød smag.

Findes der tegn på, at honningen skiller eller er fermenteret, må den ikke sælges med den beskyttede betegnelse »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego«.

Fysisk-kemiske egenskaber

- vandindhold — højst 17,5 %
- konduktivitet i [mS/cm] mindst 1,20
(i [10⁻⁴ S.cm⁻¹] mindst 12,00)
- diastaseaktivitet på Schade-skalaen — mindst 15
- HMF-indhold (5-hydroxymethylfurfural) — højst 15 mg/kg.

Mikrobiologiske egenskaber

»Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« indeholder følgende honningdugindikatorer: svampesporer og alger. Blandt svampene dominerer *Atichia*-svampe: *Hormiscium*, *Tripatorium*, *Capnophialophorapinophila* og *Tripatoriumpinophilum*. Disse er typiske arter for denne honning og findes i både honningduggen og honningen. Blandt algerne dominerer *Pleurococcussp*, *Chlorococcus* og *Cystococcus*-celler. Den blågrønne alge *Cyanophyceae* og *Diatomeae*-diatomer kan også forekomme. Honningens sort-grønne farve skyldes tilstedeværelsen af netop disse honningdugindikatorer.

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Bierne kan fodres med sukkersirup, efter at produktionen af »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« er afsluttet. Det er ikke tilladt at fodre bierne i den periode, hvor der udvindes honning. I ikke-produktive perioder kan bierne stimuleres med honning og sukker, hvis bistadets udvikling er truet. Stimulerende fodring i ikke-produktive perioder skal være afsluttet senest 10 dage, før honningduggen begynder at komme til syne.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle etaper af produktion og udvinding af »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, der er defineret i punkt 4. Det er under honningproduktionen ikke tilladt at anvende lægemiddelbehandling. Det er tilladt at anvende biologiske behandlinger, såfremt der ikke er risiko for, at honningen forurenes.

Det er ikke tilladt hverken at filtrere honningen, blande den med anden honning, pasteurisere den eller opvarme den til mere end 40 grader Celsius.

Efter krystallisering af honningen i beholdere til engrossalg, kan den gøres flydende i dertil beregnet udstyr (varmekammer) ved en kontrolleret indre temperatur. Under denne proces må temperaturen på intet tidspunkt overstige 40 grader Celsius. Temperaturen i varmekammeret skal registreres i logbogen mindst en gang om dagen.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

Emballeringen af »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« skal finde sted i det område, der er defineret i punkt 4.

Dette er grundet traditionel praksis og er nødvendigt for at sikre overvågning og kontrol af honningens oprindelse, reducere risikoen for blanding med anden honning, forhindre misbrug af betegnelsen ved salg af honning fra andre regioner og sikre overholdelsen af de specifikke regler vedrørende mærkning, som er angivet i punkt 3.6.

Formålet med kravet er også at sikre honningens kvalitet og forhindre ændringer i honningens fysisk-kemiske (HMF, diastatisk aktivitet) og organoleptiske egenskaber. Da honning er et hygroskopisk stof, kan den, hvis de rigtige forhold ikke opretholdes, når den flyttes, absorbere fugt eller hurtigt krystalliseres. Det kan også ske, at honningen absorberer fremmede lugte, der fuldstændigt ændrer dens smag. Derfor skal der anvendes særligt tilpassede køretøjer til transport af honningen.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

De biavlere, der producerer og emballerer »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego«, og de aktører, som indkøber honningen og markedsfører den, skal bruge en bestemt etiket. Systemet med en enkelt etiket skal sikre produktets kvalitet og gøre det let at identificere. Etiketterne distribueres af producentsammenslutningen Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego. Producentsammenslutningen fremsender regler om distribution af etiketterne og de anvendte optegnelser til kontrolorganet. Reglerne for distributionen må på ingen måde forskelsbehandle producenter, der ikke tilhører sammenslutningen.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

»Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« produceres i distrikterne Limanowa og Myślenicka i provinsen Małopolskie.

5. Tilknytning til det geografiske område

Kvaliteten af »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« skyldes ikke kun de naturlige miljøforholds unikke egenskaber, men også de lokale biavlernes færdigheder. Det er udelukkende kombinationen af disse faktorer, der gør det muligt at udvinde honningdughonning med de særlige egenskaber, som nævnes.

Omkring 40 % af overfladearealet af Beskid Wyspowy-bjergenes overfladeareal er dækket af skove. Lavere bjergskove er fremherskende: bøge-gran-, gran- og blandede gran-fyrskove. Koncentrationen af ædelgranskove er den højeste i hele Polen.

I granskovsområderne i Beskid Wyspowy-bjergene fandtes der oprindeligt bier af arten Krainer (*Apis mellifera carnica*), der havde tilpasset sig de vanskelige klimatiske og fødemæssige forhold. Som følge af biernes evolution opstod den lokale bibestand, der senere blev kaldt »Dobra«, og som ved naturlig udvælgelse har tilpasset sig de vanskelige lokale forhold og udviklet en række værdifulde egenskaber såsom modstandsdygtighed over for sygdomme, stærk modstandsdygtighed over for kulde, tilpasning til overvintring på honningdug, afbrydelse af æglægning i september, konservativ genoptagelse af æglægning i foråret og hurtig udvikling ved stabile vejrforhold. Dobra-stammen af Krainer-honningbier har udviklet en meget ressourceeffektiv måde at skaffe føde på om vinteren. Bierne har på denne måde levet naturligt i disse områder og har til trods for, at honningdug ikke er egnet til foder for overvintrende bier, overvintret normalt andre arter og stammer af bier ville ikke kunne overleve vinteren på de honningdugforsyninger, der er at finde i Beskid Wyspowy-bjergene.

»Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego«-produktets specifikke egenskaber, såsom den høje andel af honningdug fra gran, stammer fra det geografiske område, dvs. granskovene i Beskid Wyspowy-bjergene. Granerne samler vand, mineralske salte og sporstoffer fra jorden, der indgår i den træsaft, som udgør råmaterialet til produktionen af honningdug. Den særlige sammensætning af og egenskaberne i »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« er også uløseligt forbundet med den grønstribede granbladlus i granskovene i Beskid Wyspowy-bjergene og med den kemiske sammensætning af den honningdug, der stammer derfra. Faktisk er »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« kendetegnet ved den høje konduktivitet og den kemiske sammensætning af produktet, der afspejler det høje indhold af mineralske salte i jorden i Beskid Wyspowy-bjergene.

Et andet karakteristisk træk ved »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« er den store andel af pollen fra vindbestøvende planter. Det lave indhold af pollen fra insektbestøvede planter er betydeligt lavere end for nektarbaseret honning. Dette skyldes, at der i den periode, hvori der fremkommer honningdug fra ædelgraner i Beskid Wyspowy-bjergene, bortset fra lindenektar ikke fremkommer nogen anden nektar, der kan anvendes til kommercielle formål. Dette høje indhold af pollen fra vindbestøvende planter medvirker bl.a. til et fravær eller en meget lav forekomst af nektar fra nektarproducerende planter, hvilket er et karakteristisk træk ved honningdughonning fra nåletræer, navnlig honningdug fra graner.

At bierne i meget lang tid har brugt nektar fra honningdug fra graner som deres fødekilde, er også typisk for Beskid Wyspowy-bjergene og har ført til udviklingen af den lokale Dobra-stamme. Det viser, hvor tæt en tilknytning der er mellem »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« og det område, som honningen stammer fra. Bier af Dobra-stammen har gennem århundreder udviklet de mekanismer, der gør det muligt for dem at leve og udvikle sig i det område, hvor honningdug er den vigtigste fødekilde, og hvor bier af andre arter eller stammer ikke har været i stand til at overleve på egen hånd. De kan takket være deres unikke egenskaber leve vildt i områder med granskove. Dobra-bistammens kendetegn, der er udviklet gennem århundreder, betyder, at den i dag er den bedst egnede til indsamling af »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego«, eftersom jo hurtigere dette sker, jo bedre omdannes den, og jo bedre en kvalitet af honning produceres der. Den høje diastaseaktivitet i »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« viser også betydningen af de enestående mekanismer, der er udviklet af Dobra-bistammen i Beskid Wyspowy-bjergene. Denne diastaseaktivitet er en indikator for honningens høje indhold af værdifulde enzymer, der dannes i kroppen på honningbier fra Dobra-stammen af Krainerbier i regionen Beskid Wyspowy.

Den lange tradition for biavl i området har bidraget til udviklingen af de lokale biavlernes færdigheder. De har ikke anvendt importerede stammer eller krydsning med bier, der er dårligt egnede til de lokale klima- og nektarforhold, og takket være deres avlsmetoder er Dobra-stammen blevet bevaret uændret frem til i dag. De lokale biavlere udviklede reglerne vedrørende produktionsmetoder og for, hvordan »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« udvindes, samt for selve biavl. I 2014 blev Dobra-stammen af Krainerhonningbier takket være de lokale biavlernes indsats en beskyttet genressource, og der er oprettet et avlsområde til den i Limanowa-distriktets to kommuner. Dette initiativ bidrager til at beskytte Dobra-bistammens unikke egenskaber, og det bidrager dermed også direkte til at bevare de særlige egenskaber ved »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego«.

»Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« udmærker sig ved et lavt indhold af vand og HMF (5-droxy-methylfurfural). Et lavt vandindhold er tegn på en korrekt vandfordampning, der foretages af bierne under honningens modningsproces, og på biavlernes vurdering af det korrekte høsttidspunkt. HMF opstår i honning ved omdannelsen af simpelt sukker som følge af høje opvarmningstemperaturer og lang opbevaringstid. Det lave indhold af HMF i »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« bekræfter, at den er frisk og opvarmet ved lave temperaturer, hvorved honningens værdifulde næringsstoffer bevares. Det er de lokale biavlernes viden og erfaring, såvel som deres omhu med hensyn til at sikre honningens friskhed, der resulterer i honningens kemiske sammensætning og dermed de særlige egenskaber for »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego«.

Kombinationen af samtlige ovennævnte faktorer, herunder den høje koncentration af ædelgranskove, avl af bier af den lokale Dobra-stamme, det rene miljø og det gunstige mikroklima i Beskid Wyspowy-bjergene, den traditionelle model for biavl og de lokale biavlernes færdigheder, afspejles direkte i de særlige egenskaber for »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA