

## MUUD AKTID

## KOMISJON

**Põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitset käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine**

(2007/C 179/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 <sup>(1)</sup> artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

## KOKKUVÕTE

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) NR 510/2006****„MIÓD WRZOSOWY Z BORÓW DOLNOŚLĄSKICH”****EÜ NR: PL/PGI/005/0449/18.02.2005****KPN ( ) KGT ( X )**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teabe andmise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. *Liikmesriigi vastutav talitus:*

Nimi: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Aadress: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa  
Telefon: (48-22) 623 27 07  
Faks: (48-22) 623 25 03  
E-post: jakub.jasinski@minrol.gov.pl

2. *Taotlejate rühm:*

Nimi: Regionalny Związek Pszczelarzy we Wrocławiu  
Kõnealusesse taotlejate rühma kuuluvad kanarbikumees tootjad järgmistest organisatsioonidest:  
— Związek Pszczelarzy Ziemi Legnickiej  
— Regionalny Związek Pszczelarzy w Jeleniej Górze  
— Regionalne Zrzeszenie Pszczelarzy w Oławie  
— Stowarzyszenie Pszczelarzy Rzeczypospolitej Polskiej we Wrocławiu  
Aadress: ul. Mazowiecka 17, PL-50-412 Wrocław  
Tel: (48-71) 363 28 99  
Faks: (48-71) 363 28 99  
E-post: hurtownia@oleje.net  
Kooseis: tootjad/töötledajad: ( X ) Muud: ( )

(<sup>1</sup>) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

## 3. Toote liik:

Rühm 1.4: Mesi

## 4. Spetsifikaat:

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

## 4.1. Nimetus: „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich”

## 4.2. Kirjeldus:

Organoleptilised omadused:

Enne suhkrustumist on mee värvus merevaigukollasest punakaspruunini, pärast suhkrustumist on aga värvus kollakas-oranzist pruunini. Mesi on paksu konsistentsiga geelitaoline sültjas vedelik. Kanarbiku-mesi suhkrustub keskmise suurusega terakesteks. Maitse on veidi magus, terav ja mõrkjas. Tugeva maitsega, lõhn on sarnaneb kanarbiku lõhnale.

Füüsikalised ja keemilised omadused:

- veesisaldus mitte üle 22 %,
- glükoosi- ja fruktoosisisaldus mitte vähem kui 60 g/100 g,
- sahharoosisisaldus mitte üle 4 g/100 g,
- lahustumatu aine sisaldus mitte üle 0,1 g/100 g,
- diastaasarv kuivaines (Schade-skaala) mitte vähem kui 8,
- 5-hüdroksümetüülfurfuraali (HMF) sisaldus mitte rohkem kui 40 mg/hg,
- proliinisisaldus mitte üle 30 mg/100 g,
- pH väärtus vahemikus 4–4,7.

Vaba proliini keskmine sisaldus kanarbikumees on tavapäraselt palju suurem, ligikaudu 64,6 mg/100 g. Selle sisaldus on siiski üsna varieeruv: 30,9–103,3 mg/100 g. Vaba aminohappe sisaldus tootes „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” on ligikaudu 36 mg/100 g. Vaba aminohappe ja hüdroliüüsit saadud proteiini sisaldus on ligikaudu 875 mg 100 g mee kohta, seejuures fenüülalaniini ligikaudu 700 mg moodustab suurima osa, tänu millele on mesi tiksotroopne (mittetilkv).

Mikroskoopilised omadused:

Peamise õietolmu liigina peaks kanarbiku õietolmu moodustama mitte vähem kui 50 %. Mees sisalduv õietolmu on saadud kanarbikuliste sugukonna taimedelt.

## 4.3. Geograafiline ala: Toote „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” jaoks kasutatava kanarbiku õietolmu korjeala piirid on järgmised:

- lõunapiir kulgeb Zgorzeleci linnast alates piki maanteed nr 353 kuni kiirteeni E40 Bolesławieci suunas, siis Bolesławieci edasi piki teed kuni Chojnówini (osaliselt piki E40, Lubkóweki juurest alates järgib suund maanteed nr 94);
- idapiir kulgeb piki maanteed nr 335 Chojnówini linnast alates piki teed läbi Brunów, Szklary Dolne, Trzmielów kuni Chocianówini. Chocianówist kulgeb edasi piki maanteed nr 331 kuni Parchówini, mis asub Chocianówi metsamajanduspiirkonna kagupiiril; piki Przemkówi metsamajanduspiirkonna kirde- ja lõunapiiri kuni riigimetsade piirkondliku direktoraadi piirini (lõunapoolne kanal) kuni maanteeni nr 328 Niegosławice'i suunas;

— põhjapiir kulgeb Niegosławice'ist piki Szprotawasse viivat teed läbi Sucha Dolna ja Henryków Wichlice. Szprotawast kulgeb piir piki maanteed nr 12 Żagańi suunas ja sealt piki sama maanteed edasi läbi Żary kuni Żarki Wielkie'ni, mis asub Poola ja Saksamaa Liitvabariigi piiril;

— läänepiir kulgeb piki Poola-Saksa piiri Żarki Wielkie'st lõuna suunas kuni Zgorzelecini.

4.4. Päritolutoend: Toote „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” päritolule vastavust ja kvaliteeti kontrollitakse mitmes etapis tootmistsükli mitme osa jooksul, alustades tootmise algusest kuni turustatava valmistoodangu kontrollimiseni. Kõnealused kontrollid moodustavad lõpptoote asjakohase kvaliteedi suhtes teostatava ühtse seiresüsteemi.

Kaitstud geograafiline nimetus „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” hõlmab ainult kontrolliasutuse hallatavates registrites registreeritud tootjatelt saadud mett. Kontrolliasutus haldab järgmisi registreid:

— kaitstud geograafilise nimetuse „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” kohaselt toodetud ja pakendatud mee tootjate register;

— kaubamärkide register, mida kasutavad ettevõtjad, kes toodavad ja villivad mett kaitstud geograafilise nimetuse „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” kohaselt.

Kontrolliasutus kontrollib registrisse kantud ettevõtjaid eesmärgiga teha kindlaks, kas kaitstud geograafilise nimetuse „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” kohased tooted on toodetud kooskõlas määrusega ja spetsifikaadiga. Kontrollid toimuvad mett tootvate ja pakendavate ettevõtjate inspekteerimise teel. Lisaks kontrollitakse ka müügi- ja tootmiskahtude vastavust.

4.5. Tootmismeetod: Enne mesitarude kanarbikunõmme korjemaa juurde viimist vurratakse kärjeraamid eelmise korje saagist puhtaks. Mesilasperedele võib lisasöödana anda suhkruisrupit. Mesilasperesid söödetakse vähese söödaga, mis ei ületa 0,5 kg ööpäeva kohta. Söötmine peaks olema lõpetatud hiljemalt seitse päeva enne kanarbikunõmme korjemaa juurde viimist. Toote „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” jaoks nektari korjelendude ajal on lisasöötmine keelatud.

Tarude transportimisel järgitakse hügieenieeskirju ja tagatakse tarude asjakohane ventilatsioon. Nektarit korjatakse Bory Dolnośląskie piirkonnas kanarbiku õitsemise ajal (augusti lõpust kuni septembrini). Mee vurramine toimub meevurrides (tsentrifugaal-tangentsiaalne või radiaalne meevurr) kas korjemaa lähedal liikuvates töötubades või mesiniku tootmisruumides.

Mee mahutitesse pakendamine toimub vastavalt headele mesindustavadele ja kooskõlas kehtivate sätetega. Mesi pakendatakse eri suurusega mahutitesse, mille mahutavus on enamasti kuni 1 500 g. Mee filtreerimine, kreemjaks segamine, pastöriseerimine ja kunstlik soojendamine on keelatud. Mis tahes meetootmise faasis ei tohi temperatuur kärjes ületada 45 °C.

Nimetusega „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” hõlmatud mett peavad olema korjanud üksnes need mesilased, kes kuuluvad järgmiste mesilastõugude või nende tõugude ristandite hulka:

— *Apis mellifera mellifera* (Lääne ja Kesk-Euroopa meemesilane),

— *Apis mellifera carnica* (Kärnteni meemesilane),

— *Apis mellifera caucasica* (Kaukaasia meemesilane).

- 4.6. Seos piirkonnaga: Esimesed teated mesinduse kohta määratletud geograafilise alal on pärit Karl Suure valitsemisajast 8. ja 9. sajandi vahetusel, mil alustatud hõimude tasutavad andamid olid mesi ja vaha.

Mesinike hinnatud kanarbikunõmm laienes oluliselt pärast 1900. aasta paiku toimunud ulatuslikke metsatulekahjusid. Selle tagajärjel hävisid puittaimed ja maapind kattus kanarbikuga. 1958. aastal toimunud kanarbikume kontrollimisel ilmnes, et suurim kanarbiku õietolmu kui esmatahtsa õietolmu sisaldus mees oli kõige suurem (59 % kuni 98 %) Bory Dolnośląskie'i ümbrusest saadud mees.

Toote „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” mainet mõjutavad peamised tegurid on meetootmise pikaajaline traditsioon kõnealusel piirkonnas ja mee kõrge kvaliteet. Kõrget mainet on kinnitanud nii mitmed auhinnad, mis kõnealune mesi on saanud Przemkowi mee ja veinipäeval, toodetud ja müüdüd mee kohta näituse korraldajate, tarbijate ja külaliste hulgas läbiviidud küsitluste tulemused kui ka mee hind, mis on muu kanarbikume hinnast 3–8 zlotti 1 kg kohta kõrgem.

Toote „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” maine on erakordselt kõrge veel ka seetõttu, et see on ainuke mesi, mis kuulub määratletud piirkonna eripäraste toodete kingikorvi, mille Dolnośląskie vojevoodkonna vanem kingib väliskülalistele või võtab külakostiks kaasa välisreisidele. Toode „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” on Dolnośląskie vojevoodkonna kõige kuulsam mesi. Kõnealust mett peetakse piirkonna sümboliks ja seda on esitletud arvukatel messidel ja näitustel, kus on esindatud eri vojevoodkondade tooted.

Bory Dolnośląskie piirkonna kanarbikunõmm on olnud inspireerijaks mitmete kohalikele kanarbiku nimega seotud algatustele. Nii näiteks alustati hiljuti Borówki külas „Kanarbikumajakese” ehitust. Kõnealusel piirkonna esindajatest koosneva kohaliku tegevusrühma nimi on „Wrzosowa Kraina” („Kanarbikunõmm”). Bory Dolnośląskie piirkonnas ja eriti Świętoszówi ja Przemkowi polügoonidel laiub ulatuslik nõmm, mis hõlmab ligikaudu 10 000 ha. Bory Dolnośląskie piirkonnale iseloomulikud kõrge keskmine temperatuur aastas ja hea päikesevalgus võimaldavad saada suurepäraselt nektarisaaki isegi vihmastel aastatel. Bory Dolnośląskie piirkonnale on iseloomulikud ka ekstensiivne loomakasvatus, märkimisväärne kaugus suurematest linnakeskustest ja elava liiklusega ühendused.

Toode „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” ei ole mitte üksnes kõrge mainega, laialt tuntud ja oma päritolupiirkonnaga tihedalt seotud, sellel on ka ainulaadne koostis. Tootel on kõrge proliinisisaldus (mitte vähem kui 30 mg/100 g), madal sahharoosisaldus (kuni 4 g/100 g) ja ka madal veesisaldus (kuni 22 %). Tootel on stabiilne pH väärtus (4–4,5), peamise õietolmu liigina on kanarbiku õietolmu sisaldus vähemalt 50 % ning mee tootmisel kasutatakse ainult valitud mesilastõuge.

- 4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Aadress: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa

Tel: (48-22) 623 29 00

Faks: (48-22) 623 29 98, (48-22) 623 29 99

E-post: sekretariat@ijhars.gov.pl

- 4.8. Märgistus: Iga toodet „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” müüv tootja on kohustatud villitud meemahutitel kasutama ühtset etiketti. Etikette jagab Wrocławis asuv piirkondlik mesinike selts Regionalny Związek Pszczelarzy. Etikettide jagamise eeskirjad ja heakskiidetud kord teatatakse kontrolliasutusele. Kõnealused eeskirjad ja heakskiidetud kord ei tohi mingil viisil diskrimineerida selliseid tootjaid, kes ei ole Wrocławis asuva piirkondliku mesinike seltsi liikmed.