

MUUD AKTID

KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2009/C 260/10)

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

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**„MIÓD KURPIOWSKI”****EÜ nr: PL-PGI-0005-0607-30.05.2007****KGT (X) KPN ()****1. Nimetus:**

„Miód kurpiowski”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Poola

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:**3.1. Toote liik:**

Klass 1.4. Muud loomse päritoluga tooted: mesi.

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:

Mikroskoopilised omadused:

„Miód kurpiowski” on õiemesi, mis võib sisaldada lehemett. See mesi on pärit mitmelt taimelt ning ühegi taimeliigi õietolmu osakaal mees ei tohi ületada 30 % ja põllukultuuride õietolmu osakaal ei tohi ületada 10 %.

Organoleptilised omadused:

„Miód kurpiowski” on vedel või kristalliseerunud õiemesi, mis võib sisaldada lehemett. Mee konsistents on paks, vedel ja viskoosne. See moodustab keskmise- ja peeneteralisi kristalle ning selle värvus varieerub helekollasest õlgkollase ja rohekate laikudega pruunini. Rohekad laigud näitavad lehemeesialdust mees. Mesi on tugeva omapärase vürtsika lõhnaga ja hõrgu, veidi magusa maitsega.

Füüsikalised ja keemilised omadused:

„Miód kurpiowski” füüsikalised ja keemilised omadused:

— lihtsuhkru (glükoos ja fruktoos) sisaldus vähemalt 60 g 100 g kohta;

— sahharoosisisaldus kuni 5 g 100 g kohta;

— diastaasarv (Schade'i skaala järgi) vähemalt 8;

- vabade hapete sisaldus kuni 50 milliekvivalenti kilogrammi kohta (meq/kg);
- elektrijuhtivus vähemalt 0,8 millisiimensit sentimeetri kohta (mS/cm);
- vees lahustumatute ainete sisaldus kuni 0,1 g 100 g kohta;
- veesisaldus kuni 18,5 %;
- hüdroksümetüülfurfuraali sisaldus (HMF) kuni 10 mg kilogrammi kohta.

„Miód kurpiowski” mett valmistavad ainult järgmiste rasside mesilased: euroopa tumemesilane (*Apis mellifera mellifera*), kraini mesilane (*Apis mellifera carnica*) ja kaukaasia mesilane (*Apis mellifera caucasica*) ning nende rasside ristandid.

3.3. *Toorained (üksnes töödeldud toodete puhul):*

—

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):*

„Miód kurpiowski” mee kogumise ajal ei ole lubatud mesilasi sööta. Mesilasi võib sööta pärast mee kogumist, enne talve, koguses, mis on vajalik, et mesilaspere talve üle elaks. Mesilasperedele võib sööta suhkrupeedisiirupit või glükoosi-fruktoosisiirupit. Suhkrupeedisiirup ja glükoosi-fruktoosisiirup võivad olla pärit väljastpoolt geograafilist piirkonda, kus „Miód kurpiowski” mett kogutakse. See ei mõjuta mee kvaliteeti. Talvevarud ei tohi „Miód kurpiowski” meesse jõuda.

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:*

Kõik „Miód kurpiowski” mee tootmise etapid alates mesilate rajamisest kuni mee lõpliku pakendamiseni peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas. „Miód kurpiowski” mett külmvurritatakse meevurris tsentrifugaaljõu abil. Pärast mee nõus selitamist dekanteeritakse see mitmesugustesse jaemüügipakenditesse. Mesi tuleb jaemüügipakenditesse dekanteerida enne esmast kristalliseerumist.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:*

„Miód kurpiowski” mee pakendamine peab toimuma punktis 4 määratletud piirkonnas. See nõue kehtestati toote nõuetekohase kvaliteedi tagamiseks ning järelevalve ja kontrolli teostamiseks toote päritolu üle. Kõnealusel piirkonnas pakendamise nõude eesmärk on minimeerida riski, et „Miód kurpiowski” segatakse teist liiki meega ja et muud mett müüakse selle kaitstud nimetuse all.

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta:*

Kõik mesinikud ja üksused, kes tegelevad kaitstud nimetusega mee kokkuostmise ja edasise töötlemisega, peavad kasutama üht tüüpi märgist. Märgiseid jagab Ostrołękas asuv Kurpiowsko-Mazowiecki Związek Pszczelarzy (Kurpiowsko-Mazowiecki mesinike selts). Selts edastab kontrolliasutusele märgiste jagamise üksikasjalikud eeskirjad. Ühtse märgistussüsteemi eesmärk on tagada nõuetekohane kvaliteet ja hõlbustada toote jälgitavust. Nimetatud eeskirjad ei tohi mingil viisil diskrimineerida tootjaid, kes ei kuulu kõnealusesse seltsi.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus:**

„Miód kurpiowski” mett kogutakse Kurpie ajaloolis-etnograafilises piirkonnas.

Nimetatud piirkond koosneb järgmistest Masoovia vojevoodkonna aladest:

Chorzele, Jednorozeci ja Przasnyszi vald Przasnyszi maakonnas;

Krasnosielci, Płoniawy-Bramura, Sypniewo, Młynarze, Różani, Rzewnie ja Makówi vald Makówi maakonnas;

Obryte ja Zatory vald Pułtuski maakonnas;

Długosiodło, Brańszczyki ja Rząśniki vald Wyszakówi maakonnas;

Broki, Ostrówi, Wąsewo ja Małkinia vald Ostrówi maakonnas;

Goworowo, Czerwini, Rzekuńi, Olszewo-Borki, Lelise, Troszyni, Baranowo, Kadzińdło, Czarnia, Myszy-nieci ja Łyse vald Ostrolęka maakonnas.

Piirkond hõlmab ka järgmisi Podlaasia vojevoodkonna alasid:

Turośli vald Kolno maakonnas;

Nowogródi ja Zbójna vald Łomża maakonnas.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

„Miód kurpiowski” mesi on pärit Kurpie piirkonnast. See piirkond jaguneb Kurpie Zieloneks (Roheline Kurpie) ja Kurpie Białeks (Valge Kurpie). Kurpie Zielone koosneb Narewi jõe paremkaldale jäävatest maadest ja selle lisajõgesid Pisat, Skwad, Omulewi ja Rozogat ümbritsevatest aladest kuni Orzyci jõe vasakkaldani. Kurpie Białe koosneb Bugi jõe alamjooksu paremkalda ja selle lisajõgede Tuchelka ja Broki vahelistest aladest ning Narewi jõe alamjooksu vasakkalda ja selle lisajõgede Wymakraczi ja Orzi vahelistest aladest. Kurpie Zielone piirkonnas on rohkelt jõgesid ja järvi, mis mõjub soodsalt taimestiku- kule – sellest ka piirkonna nimi. Kurpie Białe on kuivem. See piirkond on oma nime saanud sealsete (valgete) leetmuldade järgi.

Looduslikud tegurid:

Kurpriet iseloomustab väga madal linnastumise tase. Seal ei ole suuri ega keskmise suurusega töös- tusettevõtteid ega suuri põllumajandusettevõtteid. Üheski Kurpie piirkonna linnas ei ole üle 100 000 elaniku. Seda piirkonda nimetatakse osaliselt tänu oma ebaharilikele loodusvaradele Euroopa rohelisteks kopsudeks. Piirkonna erakordsust näitab ka sealsete Natura 2000 alade arv: Dolina Dolnego Bugu (asukohakood PLB 140001), Puszcza Biała (asukohakood PLB 140007) ja Dolina Omulwi i Płodownicy (asukohakood PLB 140005). Piirkond hõlmab ka Nadbużański maastikukaitseala ja arvukalt loodus- kaitsealasid, nagu Czarnia metsakaitseala, Surowe, Czarny Kąt, Kaniston, Łokieć, Tabory, Minos, Serafin, Karaska, Podgórze ja Olsy Płoszycie. Puszcza Biała ala hõlmab ka järgmisi looduskaitsealasid: Dąbrowa, Nagoszewo, Brzostowo, Ochudno, Czuraj, Popławy, Bartnia, Wielgolas ja Stawinoga.

29 % punktis 4 määratletud alast on kaetud metsaga, samal ajal kui muud maakasutusviisid – linnad, külad, maanteed ja tööstus – moodustavad vaid 1 % kõnealusest alast. 45 % alast on heina- ja võsamaa ja 35 % põllumajandusmaa. Need elupaigad ei hõlma suuri alasid, vaid on killustatud (nagu mosaiik), mis tähendab, et „Miód kurpiowski” mees ei ole ühtegi domineerivat öietolmuliiki. Piirkonda iseloo- mustavad väheviljakad mullad (V ja VI klass). IV klassi mulda leidub üksnes jõeorgudes.

Keskmine sademete hulk selles piirkonnas on Poola madalaim (alla 500 mm aastas).

Inimtegurid:

Punktis 4 määratletud piirkonnale on iseloomulik mitmekesisus, eksteniivsed maakasutusmeetodid ja väga väike sademete hulk. See tähendab, et nektarit tootvatelt taimedelt saadav nektarisaak on väike ja see omakorda tähendab, et mett tuleb koguda pika perioodi jooksul. Kurpie piirkonnas peab nektari üles leidma pigem mesinik kui mesilane, ja ta paigutab oma tarud peadesse meetootmiskohtadesse. „Miód kurpiowski” mett on saadud traditsioonilisel meetodil, rohumaalt ja metsast pidevalt alates 16. sajandist. Rohumaalt (heina- ja karjamaa ning kesa) saadakse mais ja juunis kogutavat kevadist õiemett. Juulis ja augustis kogutavat suvist lehe- ja õiemett saadakse peamiselt okaspuumetsadest (kuusikutest ja männikutest). Traditsiooniliselt toimub esimene, kevadisest õiemeest toodetud mee kogumine juuni esimeses pooles. Teine, suvisest õiemeest toodetud mee kogumine, mis lõpetab meeko- gumishooaja, toimub juuli teises pooles.

Kohalike mesinike oskusi näitab mesilakohtade valik ja eelkõige mesilate pidamine kohtades, kus nektarisaak on väike või väga väike. Mee kogumise ja (kül)murritamise aeg ning mee hoidmise ja dekanteerimise meetod põhinevad sajanditevanusel traditsioonil. „Miód kurpiowski” mee õiged omadusi, eriti neid, mille eesmärk on tagada selle kvaliteetsuse säilimine, on võimalik saavutada üksnes siis, kui mee kogumisel ollakse väga hoolikas ja kui mesinikud järgivad selle tootmise suhtes kohaldatavaid piiranguid. Mee temperatuur ei tohi ühelgi tootmisetapil ületada 30 °C. Mee filtreerimine (õietolmu eemaldamiseks), kreemjaks segamine, pastöriseerimine ja kunstlik soojendamise ei ole lubatud. Mee kogumise ajal on keelatud kasutada kemikaale või muid mesilastõrjevahendeid, olgu need tahked, vedelad või gaasilised. „Miód kurpiowski” mee tootmine eeldab seetõttu mesinikelt suuri oskusi ja teadmisi looduskeskkonnas toimuvatest protsessidest. Teine Kurpie mesinduse tunnusjoon on mesinike väike arv – tarude pidamist raskendavate keskkonnatingimuste tagajärg. Piirkonnas tegutsevate mesinike arv on hinnangute järgi alla 400 ja mesilasperede koguarv alla 8 000.

5.2. Toote eripära:

„Miód kurpiowski” mett saadakse mitut liiki üksteise järel õitseva taime nektarist. Toote eripära määravad peamiselt kaks näitajat.

1. Õietolmu koostis – ühegi taimeliigi õietolmu osakaal ei tohi ületada 30 % ja põllukultuuride õietolmu osakaal ei tohi ületada 10 %.

2. HMF_i (hüdroksümetüülfurfuraal) sisaldus ei tohi ületada 10 mg kilogrammi kohta.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

„Miód kurpiowski” mee erandlikud omadused on tingitud punktis 5.2 kirjeldatud eriomadustest ja selle mainest. Lõpptoote kvaliteedi tagavad väga suured piirangud, mida selle tootmise suhtes kohaldatakse, näiteks asjaolu, et temperatuur ei tohi ühelgi tootmisetapil ületada 30 °C, tähendab et lõpptoode sisaldab kõiki mee omaseid looduslikke ensüüme, olulisi ühendeid ja muid koostisosi. Nimetatud temperatuuripiirang ja nõue, et mesi tuleb enne esmast kristalliseerumist jaemüügi pakenditesse dekanteerida, aitavad tagada, et HMF_i sisaldus ei ületaks 10 mg kilogrammi kohta. „Miód kurpiowski” mee (milles ei ole ühtegi domineerivat õietolmuliki) varieeruv õietolmusisaldus on tingitud Kurpie piirkonna mitmekesiste taimeelupaikade rohkusest. Toote hea maine hakkas Kurpie Zielones ja Kurpie Biales kujunema 15. sajandil. Mesilate pidamine selles piirkonnas pärineb sellest ajajärgust. „Miód kurpiowski” mee leidub läbi aegade mitmeid hästi dokumenteeritud viiteid – alates 1401. aasta kuninga ediktist (*regale bartne*) metsamesinduse kohta ja 1559. aasta metsamesinduse seadusest, millega tagati üleminek tavaõiguselt mesindusõigusele, kuni tänapäevani välja. Kurpie seotust mesindusega kajastavad ka mitmed mesilaste ja meega seotud tavad.

20. sajandil taas elustati meefestivali pidamise idee, et tunnustada „Miód kurpiowski” mee staatust kohalike metsadega lahutamatu seotud tootena. Esimene meefestival peeti üle hulga aja taas 1976. aasta septembris. See on piirkonna suurim sündmus. Kurpiowskie Miodobranie (Kurpie meekogumine) festivali külastas ajavahemikul 2002–2006 igal aastal hinnanguliselt 20 000–35 000 inimest. Festivali populaarsusele viitab ka see, et 2005. aastal tutvustas ühe päeva jooksul oma tooteid üle 60 mesiniku ja ühe festivalipäeva jooksul müüdi ligikaudu 12 tonni mett. Nii pidustuste aja kui ka koha puhul järgitakse Kurpie traditsioone, mis ulatuvad 16. sajandisse.

Kurpie rikkalikke mesindustraditsioone ja „Miód kurpiowski” mee mainet käsitletakse ka arvukates väljaannetes, nagu Bernard Kielaki poolt 2005. aastal välja antud teoses „Zwyczaje Doroczne Kurpiowskiej Puszczy Zielonej” ja Łomża 2004. aastal välja antud teoses „Bartnictwo Kurpiowskiej Puszczy Zielonej”.

Toote mainest annavad kinnitust ka rohked artiklid ja dokumendid, mis tõendavad seda, et mesi on saanud sealsete inimeste kultuuri ja identiteedi osaks. Teavet toote ja sellega seotud sündmuste kohta avaldatakse üleriigilises, piirkondlikus ja kohalikus ajakirjanduses, nt artikkel pealkirjaga „Miód folklor i konfitura”, mis ilmus 2004. aastal ajalehes „Gazeta Współczesna”, ja artikkel pealkirjaga „Jak to na Kurpiach miód w puszczy podbierają”, mis ilmus nädalalehes „Zielony Sztandar”.

„Miód kurpiowski” mee mainet kinnitavad selleteemalised tele- ja dokumentaalfilmid, nagu 1985. aastal valminud „Puszcza Zielona” (TVP 1), 1997. aastal valminud „Bursztyn i Miód w tradycji kurpiowskiej” (TVP 1) ja „Kurpiowskie Miodobranie” (TVP 3), mida näidati 2002. aastal.

„Miód kurpiowski” mee mainest ja rollist kõnealuses piirkonnas annab tunnistust ka asjaolu, et Poola Turismiorganisatsioon andis 2004. aastal parima turismitoote auhinna Kurpiowskie Miodobranie’le. „Miód kurpiowski” mesi pälvis ka konkursil „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” (meie kulinaarne pärand) „Perła 2007” auhinna.

Kurpie on uhke seal toodetud mee kvaliteedi üle. „Miód kurpiowski” mesi ei oleks oma praegust mainet saavutanud ilma sealses piirkonnas valitsevate kliimatingimusteta. Need kujundavad „Miód kurpiowski” mee ainulaadsed omadused ning kvaliteedi ja maine.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

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