

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2019/C 336/04)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO“

ELi nr: PDO-PL-02316 - 30.6.2017

KPN (X) KGT ()

1. Nimetus(ed)

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Poola

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.4. muud loomse päritoluga tooted (munad, mesi, mitmesugused piimatooted (v.a või) jne)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ on nulu mesikastest valmistatud vedel või kristalliseerunud okkamesi. Mee „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ tooraine on nulu mesikaste, mis on pärit nulumetsadest, mis kasvavad Beskid Wyspowy mäeahelikus ning Makowski Beskiidide mäeaheliku väikeses osas nimega Beskid Myślenicki. Seda valmistavad euroopa nulist (*Abies alba*) liigi *Cinara pectinata* Nördl lehetäid.

Lehetäid koguvad euroopa nulu okstelt taimemahla, tarvitavad ära selles sisalduva proteiini ning väljutavad ülejäänud viskoosse vedeliku ehk mesikaste, mis koosneb peamiselt süsivesikutest. Mesilased koguvad mesikastet euroopa nulu okastelt ja okstelt ning nulu alt maapinnalt. Mesikaste on algselt heleda värvusega, kuid omandab kiiresti mitmesuguseid lisaaineid, nagu õietolmuterad ning seene- ja vetikaeosed. Need lisaained annavad meele „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ iseloomuliku mustjasrohelise värvuse.

Mett „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ valmistavad ainult kraini rassi (*Apis mellifera carnica*) dobra liini mesilaste või nende ja muude sama rassi (*Apis mellifera carnica*) mesilaste ristandite pered. Ristamise korral peab emasisend olema dobra liinist ja isasisend kraini rassist. Aretuspiirkonnas ja selle piirialadel võib aretada üksnes kraini rassi dobra liini mesilasi.

Euroopa nulist valmistatud mesikaste moodustab vähemalt 95 % mesikaste kogusisaldusest mees „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“. Kuni 5 % mesikastest võib pärineda heitlehistelt puudelt.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Organoleptilised omadused

Mesi „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ on tihe ja viskoosne. Kristalliseerumata mesi on mustjasroheline värvusega ning sellel võib olla tumepruune varjundeid. Kristalliseerunud mesi heledam ning selle värvus on hallikasrohelisest pruunini. Mee värvus on vähemalt 86 mm Pfundi skaala järgi. Mesi kristalliseerub aeglaselt ligikaudu nelja kuu jooksul pärast vurritamist ning kristalliseerunud mesi on peene kuni keskmise teralisusega. Mesi „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ on iseloomuliku intensiivse lõhnaga, mis meenutab vaiku, ning õrna magusa maitsega.

Kui mees on märke kihistumisest või käärimisest, ei tohi seda kaitstud nimetuse „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ all müüa.

Füüsikalised ja keemilised omadused

- Veesisaldus – mitte rohkem kui 17,5 %
- Elektrijuhtivus (mS/cm) – mitte vähem kui 1,20
(10–4 S cm⁻¹) – mitte vähem kui 12,00)
- Diastaasarv Schade'i skaala järgi – mitte vähem kui 15
- HMF_i (5-hüdroksümetüülfurfuraali) sisaldus – mitte rohkem kui 15 mg/kg

Mikrobioloogilised omadused

Mesi „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ sisaldab järgmisi mesikaste näitajaid: seeneeoseid ja vetikaid. Seentest on valdavad *Atichia* seened: *Hormisciumi*, *Tripasporium*, *Capnophialophorapinophila* ja *Tripasporiumpinophilum*. Need liigid on meele iseloomulikud ja esinevad nii mesikastes kui ka mees. Vetikatest on ülekaalus *Pleurococcus*'e, *Chlorococcus*'e ja *Cystococcus*'e rakud. Esineda võib ka sinivetikaid (*Cyanophyceae*) ja ränivetikaid (*Diatomeae*). Mee mustjasroheline värvus ongi tingitud kõnealuste mesikaste näitajate esinemisest.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Mesilasi võib sööta suhkrusiirupiga pärast seda, kui mee „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ valmistamine on lõppenud. Mee võtmise ajal ei tohi mesilasi sööta. Mee valmistamise välisel ajal võib mesilasi stimuleerida meest ja suhkrust kandiga, kui mesilasperede nõuetekohane areng on ohus. Stimuleeriv söötmine mee valmistamise välisel ajal tuleb lõpetada vähemalt kümme päeva enne mesikaste ilmutist.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik mee „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ tootmise ja võtmise etapid peavad toimuma punktis 4 osutatud määratletud geograafilises piirkonnas. Mee valmistamise ajal ei tohi mesilastel ravimeid kasutada. Lubatud on bioloogiline ravi, millega ei kaasne mee saastumise võimalust.

Mee filtreerimine, muu meega segamine, pastöriseerimine või kuumutamine üle 40 °C ei ole lubatud.

Hulgimahutites kristalliseerunud mett võib sulatada selleks ettenähtud seadmetes (sulatuskappides) kontrollitud sisetemperatuuril. Sulatamise ajal ei tohi temperatuur tõusta üheski etapis üle 40 °C. Sulatuskapi sisetemperatuur tuleb vähemalt kord päevas sulatuspäevikus registreerida.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Mee „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ pakendamine peab toimuma punktis 4 osutatud määratletud geograafilises piirkonnas.

See nõue tuleneb traditsioonilisest tavast ning on vajalik selleks, et hõlbustada mee päritolu jälgimist ja kontrollimist, vähendada muu meega segamise ohtu, hoida ära nimetuse kuritarvitamist muust piirkonnast pärit mee müümise korral ja tagada punktis 3.6 osutatud ja märgistamist käsitlevate konkreetsete eeskirjade kohaldamine.

ühtlasi on nõude eesmärk tagada toote nõuetekohane kvaliteet ning hoida ära mee füüsikalis-keemiliste (HMF-i, diastaasrvu) ja organoleptiliste omaduste muutumise oht. Kui mett ei veeta nõuetekohastes tingimustes, võib see hügrokoopse ainena vett imada või kiiresti kristalliseeruda. Samuti on võimalik, et mesi omandab kõrvalisi lõhnu, mis võivad selle maitset täielikult muuta. Seepärast tuleb mee vedamiseks kasutada selleks kohandatud sõidukeid.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Mett „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ tootvad ja pakendavad mesinikud ning mee hulgiostjad ja esitlejad peavad kasutama ühesugust märgist. Ühtse märgise eesmärk on nõuetekohase kvaliteedi tagamine ja toodete hõlpsa jälgitavuse võimaldamine. Märgiseid jagab tootjate ühendus Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego. Ühendus edastab märgiste jagamise eeskirjad ning väljastatud ja kasutatud märgiste andmed järelevalveasutusele. Märgiste jagamise eeskirjadega ei tohi mingil viisil diskrimineerida ühendusse mittekuuluvaid tootjaid.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Mett „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ toodetakse Väike-Poola vojevoodkonnas Limanowa ja Myślenice maakonnas.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Mee „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ omadused tulenevad peale ainulaadse looduskeskkonna ka kohalike mesinike oskustest. Selliste eriomadustega okkamett on võimalik saada ainult tänu kõnealuste tegurite koostoimele.

Beskid Wyspowy mäeaheliku pindalast on ligikaudu 40 % kaetud metsaga. Ülekaalus on madalamad mägimetsad: pöögi-nulu segametsad, nulumetsad ja nulu-kuuse segametsad. Euroopa nulu metsade osakaal on Poola suurim.

Beskid Wyspowy mäeaheliku nulumetsadega kaetud aladele ilmusid algselt pärismaised kraini rassi mesilased (*Apis mellifera carnica*), kes on kohastunud raskete ilmastiku- ja nektari tootmise tingimustega. Evolutsiooni käigus tekkis kohalik populatsioon, mida hakati hiljem nimetama „dobraks“ ning mis on loodusliku valiku toimele kohastunud piirkonna raskete tingimustega; välja on kujunenud mitu hinnatud omadust, nagu haiguskindlus, hea külmakindlus, kohastumus okkamee söödal talvitumiseks, munemise katkemine septembris, alalhoidlik munemise jätkamine kevadel ja kiire areng pärast ilma stabiliseerumist. Kraini rassi dobra liinil on välja kujunenud väga säästlik talvine toitumisviis. Sel viisil on mesilased piirkonnas looduslikult elanud ning kuigi okkamesi ei ole mesilastele sobiv talvesööt, on mesilased normaalselt talvitunud. Muud mesilasrassid ja -liinid ei suudaks Beskid Wyspowy mäeahelikus leiduva mesikaste varal talve üle elada.

Mee „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ eriomadused, näiteks nulu mesikaste suur osakaal, tulenevad geograafilisest piirkonnast, nimelt Beskid Wyspowy mäeaheliku nulumetsadest. Nulud ammutavad pinnasest vett, mineraalsooli ja mikroelemente ning need jõuavad taimemahla, mis on mesikaste valmistamise tooraine. Mee „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ iseloomulik koostis ja omadused on samuti lahutamatu seotud Beskid Wyspowy mäeaheliku nulumetsade liigi *Cinara pectinata* Nördl' lehtetäidega ja nende toodetud mesikaste keemilise koostisega. Mett „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ iseloomustab hea elektrijuhtivus ja keemiline koostis, mis näitab mineraalsoolade suurt sisaldust Beskid Wyspowy mäeaheliku mullas.

Teine mee „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ iseloomulik omadus on tuultolmlejade õietolmu suurem osakaal. Väike lisakogus putuktolmlejade õietolmu on oluliselt väiksem kui õiemees. See omadus on tingitud sellest, et perioodil, mil euroopa nulu mesikaste Beskid Wyspowy mäeahelikus esineb, ei leidu seal muud kaubanduslikult kasutatavat nektarit peale pärna oma. Tuultolmlejade õietolmu suurem sisaldus tagab muu hulgas selle, et nektarit tootvatelt taimedelt pärit nektarit ei ole üldse või on vähe, ning see on okaspuude ja eriti nulu mesikastest saadud okkamee iseloomulik omadus.

Pika aja vältel nulu mesikastet kasutanud mesilased on samuti Beskid Wyspowy mäeaheliku eripära, mis on toonud kaasa kohaliku dobra liini tekkimise. See asjaolu näitab mee „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ ja selle päritolupiirkonna vahelist väga tihedat seost. Sajandite jooksul dobra mesilasliinil välja kujunenud omadused võimaldavad sellel elada piirkonnas, mida iseloomustab see, et mesikaste on peamine korjeobjekt, ning kus muude rasside ja liinide mesilased ei saa iseseisvalt elada. Oma ainulaadsete omaduste tõttu saab dobra liin looduslikult elada nulumetsadega kaetud piirkondades. Dobra liini mesilased on tänu sajandite jooksul välja kujunenud omadustele praegu mee „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ tooraine kogumiseks kõige sobivamad, sest mida kiiremini seda tehakse, seda paremini see muundub ja seda parem on toodetud mee kvaliteet. Ka mee „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ suur diastaasarv näitab, kui olulised on ainulaadsed omadused, mis on dobra liini mesilastel Beskid Wyspowy mäeahelikus välja kujunenud. See näitab, et mesi sisaldab palju väärtuslikke ensüüme, mis pärinevad Beskid Wyspowy piirkonnas esinevate kraini rassi dobra liini mesilaste kehast.

Piirkonna mesinduse pikk ajalugu on aidanud kaasa kohalike mesinike oskuste arengule. Nad ei kasutanud sissetoodud liine ega ristamist mesilastega, kes ei ole kohalike ilmastiku- ja nektaritingimustega kohastunud, ning tänu nende kasvatusvõtetele on dobra liin säilinud tänapäevani edukalt muutumatuna. Kohalikud mesinikud töötasid välja tootmisviiside, mee „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ saamise ja mesinduse põhimõtted. Tänu kohalike mesinike jõupingutustele on kraini mesilasrassi dobra liin alates 2014. aastast geneetilise ressursina kaitse all ning Limanowa maakonna kahe valla territooriumil on loodud selle aretuspiirkond. See algatus aitab kaitsta dobra liini mesilaste ainulaadseid omadusi, mis omakorda aitab otseselt kaasa mee „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ eriomaduste säilimisele.

Meele „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ on omane väike vee ja HMF-i (5-hüdroksümetüülfurfuraali) sisaldus. Väike veesisaldus näitab, et mesilased on vett mee küpsemise ajal piisavalt aurustanud ning et mesinik on määranud oskuslikult mee võtmise aja. HMF tekib mees monosahhariididest kõrge kuumutamistemperatuuri ja pika hoiustamisaja tulemusena. Väike HMF-i sisaldus mees „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ tõendab, et see on värske ning et seda on kuumutatud madalal temperatuuril, säilitades selle väärtuslikud koostisosad. Mee „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ keemilist koostist ning seega ka eriomadusi mõjutavad kohalike mesinike teadmised ja kogemused ning mee värskuse hoolikas tagamine nende poolt.

Kombinatsioon kõikidest eespool nimetatud teguritest, milleks on euroopa nulu metsade suur osakaal, kohaliku dobra liini mesilaste pidamine, Beskid Wyspowy mäeaheliku puhas keskkond ja soodne mikrokliima, traditsioonilised mesindusvõtted ning kohalike mesinike oskused, avaldub otseselt mee „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ iseloomulikes omadustes.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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