

MUUT SÄÄDÖKSET

KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2007/C 179/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

TIIVISTELMÄ

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”MIÓD WRZOSOWY Z BORÓW DOLNOŚLĄSKICH”

EY-nro: PL/PGI/005/0449/18.02.2005

SAN () SMM (X)

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. Jäsenvaltion vastaava osasto:

Nimi: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Osoite: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa
Puhelin: (48-22) 623 27 07
Faksi: (48-22) 623 25 03
Sähköposti: jakub.jasinski@minrol.gov.pl

2. Ryhmittymä:

Nimi: Regionalny Związek Pszczelarzy we Wrocławiu
Ryhmittymään kuuluvat seuraavien organisaatioiden kanervahunajan tuottajat:
— Związek Pszczelarzy Ziemi Legnickiej
— Regionalny Związek Pszczelarzy w Jeleniej Górze
— Regionalne Zrzeszenie Pszczelarzy w Oławie
— Stowarzyszenie Pszczelarzy Rzeczypospolitej Polskiej we Wrocławiu
Osoite: ul. Mazowiecka 17, PL-50-412 Wrocław
Puhelin: (48-71) 363 28 99
Faksi: (48-71) 363 28 99
Sähköposti: hurtownia@oleje.net
Koostumus: tuottaja/jalostaja (X) muu ()

(¹) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. Tuotelaji:

Ryhmä 1.4: Hunaja

4. Vaatimukset:

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

4.1. Nimi: "Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich"

4.2. Kuvaus:

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ennen kiteytymistä hunaja on väriltään punaruskeaa, mutta kiteytymisen jälkeen väri vaihtelee kelta-oranssista ruskeaan. Se on koostumukseltaan paksua, ja muodostaa hyytelömäisen geeliliuoksen tikso-trooppisen prosessin seurauksena, eli se pystyy muodostamaan kolloidiliuoksen ja muuttumaan liuksesta geeliksi. Kanervahunaja kiteytyy keskikokoisiksi kiteiksi. Sen maku on hieman makea, terävä ja katkera. Tuoksu on voimakas, kanervamainen.

Fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet:

- vesipitoisuus enintään 22 %,
- glukoosi- ja fruktoosipitoisuus vähintään 60 g/100 g,
- sakkaroosipitoisuus enintään 4 g/100 g,
- veteen liukenemattomien aineiden osuus enintään 0,1 g/100 g,
- diastaasiluku (Schade-asteikolla) vähintään 8,
- 5-hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus (HMF-pitoisuus) enintään 40 mg/hg,
- proliinipitoisuus vähintään 30 mg/100 g,
- pH-arvo välillä 4–4,5.

Kanervahunajan keskimääräinen vapaa proliinipitoisuus on yleensä kuitenkin huomattavasti suurempi, noin 64,6 mg/100 g. Pitoisuus vaihtelee kuitenkin suuresti, välillä 30,9–103,3 mg/100 g. Vapaiden aminohappojen pitoisuus "Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich" –hunajassa on noin 36 mg/100 g. Proteiinin hydrolyysistä syntyvien vapaiden aminohappojen pitoisuus on noin 875 mg/100 g hunajaa kohden, mistä suurin osa (700 mg) on fenyloalaniinia — ja ne aiheuttavat tikso-trooppisen prosessin.

Mikroskooppiset ominaisuudet:

Tämän hunajan ensisijainen siitepöly on kanervan siitepöly, jonka osuuden olisi oltava vähintään 50 %. Se on peräisin kanervista — heimo *Ericaceae*, lahko *Ericales*.

4.3. Maantieteellinen alue: Sen maantieteellisen alueen rajat, jolla esiintyy kanervalajeja, joista tuote "Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich" saadaan, ovat seuraavat:

- Eteläraja kulkee Zgorzelecin kaupungista tietä nro 353 tielle E40 Bolesławiecin suuntaan, sitten Bolesławiecin Chojnówiin vievää tietä (eli osittain tietä E40, sitten Lubkówekistä tietä nro 94).
- Itäraja kulkee Chojnówista tietä nro 335 Brunówin, Szklary Dolnen, Trzmielówin kautta Chocianówiin; Chocianówista tietä nro 331 Parchówiin, joka sijaitsee Chocianówin metsänhoitopiirin koillisrajalla; pitkin Przemkówin metsänhoitopiirin etelä-, itä- ja pohjoisrajaa kansallisen metsähallinnon aluehallinnon rajalle (Kanał Północny) tielle nro 328 Niegosławicen suuntaan.

— Pohjoisraja kulkee Niegosławicesta Szprotawaan vievää tietä Sucha Dolna ja Henryków Wichlicen kautta. Szprotawasta se kulkee tietä nro 12 Żagańin suuntaan ja sitten samaa tietä Żaryn kautta Żarki Wielkieen asti, joka sijaitsee Puolan ja Saksan rajalla.

— Länsiraja kulkee Żarki Wielkiestä etelään Zgorzeleciin pitkin Puolan ja Saksan välistä rajaa.

- 4.4. Alkuperätodisteet: "Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich" –hunajan alkuperän ja laadun tarkastaminen tapahtuu useassa vaiheessa, jotka ulottuvat tuotteen valmistuksesta lopullisen tuotteen markkinoille saattamiseen asti. Tarkastuksista muodostuu katkeamaton valvontaketju, jonka avulla varmistetaan lopputuotteen laatu.

Suojattu maantieteellisen alkuperänimitys "Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich" koskee ainoastaan hunajaa, jonka tuottajat on kirjattu valvontaelimen rekistereihin. Tällaisia rekistereitä ovat seuraavat:

— rekisteri hunajan valmistusta ja pakkaamista harjoittavista toimijoista, joilla on lupa asettaa mehiläispesiä Bory Dolnośląskien alueelle;

— rekisteri hunajan valmistusta ja pakkaamista harjoittavien toimijoiden käyttämistä etiketeistä.

Rekistereihin kirjattuja toimijoita koskee valvontaelimen tarkastustoiminta, jolla pyritään varmistamaan, että suojattuun maantieteelliseen alkuperänimitykseen "Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich" kuuluvat tuotteet valmistetaan säännösten ja määrittelyjen mukaisesti. Valvonta toteutetaan hunajan tuottajien ja pakkaajien luona tehtävillä tarkastuksilla. Lisäksi tarkastetaan asiakirjat ja markkinoille saatetun lopullisen tuotteen laatu. Myös myynnin määrä suhteessa tuotannon määrään tarkastetaan.

- 4.5. Valmistusmenetelmä: Ennen pesien kuljetusta kanervan kukinta-alueelle aiemmista ravintolähteistä saatu hunaja on lingottava pois. Pesiin laitetaan kehykset ja kennot ja mehiläisten ravintoa täydennetään tarvittaessa sokerisiirapilla, jota voidaan antaa pieniä määriä, enintään 0,5 kg vuorokaudessa. Lisäravinto on lopetettava viimeistään 7 päivän kuluttua pesien siirtämisestä kanerva-alueelle. Lisäravinnon antaminen on kiellettyä, kun kerätään "Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich" –hunajaan käytettävää mettä.

Kuljetus on tehtävä hygieniasääntöjen mukaisesti ja pesien riittävä tuuletus on varmistettava. Meden keruu tapahtuu Bory Dolnośląskien alueella kanervan kukinnan aikaan (elo- ja syyskuussa). Hunaja lingotaan hunajalingoilla (tangentialinen tai radiaalinen) joko mehiläishoitajien omissa pysyvissä tiloissa tai liikkuvilla laitteistoilla tuotantopaikalla.

Hunaja pakataan mehiläishoitoa koskevien hyvien käytänteiden ja voimassa olevien säännösten mukaisesti. Hunaja pakataan eri kokoisiin pakkauksiin, jotka ovat yleensä kooltaan enintään 1 500 g. Hunajan suodattaminen, sekoittaminen ja pastörinti sekä keinotekoinen lämmittäminen on kielletty. Kennon sisällä olevan hunajan lämpötila ei saa missään valmistusvaiheessa kohota yli 45 °C asteeseen.

"Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich" –hunajan valmistukseen voidaan käyttää ainoastaan seuraavia mehiläislajeja tai niiden risteytyksiä:

— *Apis mellifera mellifera* (länsi-/keskieurooppalainen hunajamehiläinen),

— *Apis mellifera carnica* (krainilainen mehiläinen),

— *Apis mellifera caucasica* (kaukasialainen mehiläinen).

- 4.6. Yhteys maantieteelliseen alkuperään: Hunajan valmistus alueella mainitaan ensimmäisen kerran Kaarle Suuren aikaisissa kirjoituksissa 700- ja 800-lukujen vaihteessa. Näistä käy ilmi, että valloitetujen heimojen oli maksettava veroa hunajan ja vahan muodossa. Eri aikakausien kirjallisuudessa mainitaan hunajan, ja myös kanervahunajan, esiintyminen kyseisellä alueella.

Mehiläishoitajat pitävät alueen kanervanummaa suuressa arvossa. Vuoden 1900 valtava metsäpalo vähensi alueen puustoa ja johti kanervanummen laajentumiseen Bory Dolnośląskien alueella. Vuonna 1958 tehty tutkimus osoitti, että Bory Dolnośląskien alueen havumetsistä saadussa hunajassa oli suurin kanervan siitepölypitoisuus ensisijaisena siitepölynä (59–98 %).

Tärkeimmät syyt "Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich" –hunajan hyvään maineeseen ovat hunajan-tuotannon pitkät perinteet alueella sekä itse hunajan korkea laatu. Maineesta kertovat myös ne palloinnit, joita hunaja on saanut "Święto Miodu i Wina w Przemkowie" -festivaaleilla (Przemkówin hunaja- ja viinifestivaalit), näytteliasettajien, kuluttajien ja kävijöiden keskuudessa tehtyjen, myytyä ja tuotettua hunajaa koskevien kyselytutkimusten tulokset sekä hunajan hinta, joka on 3–8 złotyä korkeampi kuin muiden kanervahunajien hinta. "Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich" hunajan hyvästä maineesta kertoo samaten se, että se ainoana koko voivodikunnan hunajista sisältyy alueellisista erikoisuuksista koostuvaan lahjakoriin, jonka voivodikunnan johto lahjoittaa vierailleen tai vie ulkomaille lahjaksi. "Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich" –hunajaa esitellään alueen tyyppillisenä tuotteena lukuisissa näyttelyissä ja messuilla, joissa on näytteillä eri alueiden tyyppillisiä tuotteita.

Se, että Bory Dolnośląskien nummet liittyvät niin selvästi kanervaan, näkyy lukuisissa paikallisissa aloitteissa, joissa viitataan tähän kasviin. Pienessä Borówkin kylässä rakennetaan parhaillaan "kanervamökkä", joka on nimenomaan kanervalle omistettu rakennus, ja alueen edustajien paikallinen toimintaryhmä tunnetaan nimellä "Wrzosowa Kraina" (kanervamaa).

Bory Dolnośląskiessa esiintyy tiheitä kanervanummaa 10 000 hehtaarin alueella, erityisesti Świętoszówin ja Przemkówin ampuma-alueiden ympäristössä. Bory Dolnośląskielle on tyyppillistä korkea vuoden keskilämpötila ja suuri auringonpaisteen määrä, mikä takaa runsaan medentuotannon, erityisesti runsassateisina vuosina.

"Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich" –hunajalla on hyvä maine, se on laajalti tunnettua ja yhdistetään alkuperäalueeseensa, minkä lisäksi se on myös koostumukseltaan ainutlaatuista. Sen proliinipitoisuus on erittäin suuri (vähintään 30 mg/100 g), sakkaroosipitoisuus erittäin alhainen (enintään 4 g/100 g) ja vesipitoisuus vähäinen (enintään 22 %). Lisäksi hunajan pH-arvo on vakaa (4–4,5), ja primäärin kanervasiitepölyn pitoisuus suuri (vähintään 50 %), ja se tuotetaan käyttämällä ainoastaan valikoituja mehiläisrotuja.

4.7. Valvontaelin:

Nimi: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Osoite: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa
Puhelin: (48-22) 623 29 00
Faksi: (48-22) 623 29 98, (48-22) 623 29 99
Sähköposti: sekretariat@jhars.gov.pl

- 4.8. Merkinnät: Kaikkien "Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich" –hunajaa myyvien tuottajien on käytettävä hunajapurkeissaan yhteistä etikettiä. Etikettejä jakelee *Regionalny Związek Pszczelarzy we Wrocławiu* (Wrocławin alueellinen mehiläishoitoyhdistys). Jakelua koskevat säännöt ja voimassa olevat menettelyt on toimitettu valvontaelimelle. Tällaiset säännöt ja voimassa olevat menettelyt eivät saa millään tavoin syrjiä tuottajia, jotka eivät kuulu *Regionalny Związek Pszczelarzy we Wrocławiu* -yhdistykseen.
-