

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2019/C 336/04)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO”**EU br.: PDO-PL-02316 - 30.6.2017.****ZOI (X) ZOZP()****1. Naziv**

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”

2. Država članica ili treća zemlja

Poljska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog podrijetla (jaja, med, mliječni proizvodi osim maslaca itd.)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” tekući je ili kristalizirani medljikovac koji se proizvodi od medljike s jele. Sirovina za proizvodnju proizvoda „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” jest medljika s jele iz jelove šume iz dvaju dijelova planinskog lanca Beskidi: planina Beskid Wyspowy i malog predjela planina Beskid Makowski pod nazivom Beskid Myślenicki. Nastaje iz jele (*Abies alba*), a proizvode je lisne uši koje pripadaju zelenim jelinjim ušima (*Cinara pectinata* Nördl).

Te lisne uši skupljaju biljni sok s grana jele iz kojeg iskoriste proteine, a izluče medljiku, tj. preostalu viskoznu tekućinu koja se pretežito sastoji od ugljikohidrata. Pčele prikupljaju medljiku s iglica i grana jele te sa šumskog tla točno ispod stabala jele. Medljika je u početku svijetle boje, no ubrzo poprimi različite primjese, kao što su peludna zrnca ili spore gljiva ili alga. Te primjese daju proizvodu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” njegovu karakterističnu tamno zelenu boju.

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” proizvode isključivo kolonije sivih medonosnih pčela (*Apis mellifera carnica*) koje pripadaju liniji Dobra ili su križane s ostalim pčelama te vrste (*Apis mellifera carnica*). U križanju ženka mora biti iz linije Dobra, a mužjak mora pripadati vrsti sivih medonosnih pčela. Do granica područja uzgoja smiju se uzgajati jedino sive medonosne pčele koje pripadaju liniji Dobra.

Medljika proizvedena iz jele čini barem 95 % ukupnog sadržaja medljike u proizvodu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”. Najviše 5 % medljike smije potjecati s bjelogoričnog drveća.

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Organoleptička svojstva

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” ima gustu i viskoznu konzistenciju. Nekristalizirani je med crno-zelene boje i može imati tamnosmeđe nijanse. Nakon kristalizacije izgleda svjetlije i boja mu varira od sivo-zelene do smeđe. Boja meda prema Pfundovoj ljestvici iznosi najmanje 86 mm. Do kristalizacije polako dolazi približno četiri mjeseca nakon vrcanja te proizvod poprima sitno zrnatu ili srednje zrnatu strukturu. „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” ima intenzivnu aromu sa specifičnim mirisom koji podsjeća na smolu te blag, sladak okus.

Med koji pokazuje znakove fragmentacije ili fermentacije ne može se prodavati pod zaštićenim nazivom „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”.

Fizikalno-kemijska svojstva:

- udio vode – ne više od 17,5 %,
- provodnost u [mS/cm] nije manja od 1,20
(u [10-4 S.cm-1] nije manja od 12,00),
- aktivnost dijastaze prema Schadeovoj ljestvici nije manja od 15,
- udio HMF-a (5-hidroksimetilfurfural) – ne više od 15 mg/kg.

Mikrobiološka svojstva

U proizvodu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” prisutni su sljedeći pokazatelji medljike: spore gljiva i alge. Među gljivama prevladavaju gljivice *Atichia: Hormisciumi, Triposporium, Capnophialophorapinophila i Triposporiumpinophilum*. To su vrste tipične za taj med i pojavljuju se i u medljici i u medu. Među stanicama algi prevladavaju *Pleurococcus, Chlorococcus i Cystococcus*. Mogu se pronaći i modrozeleni alga *Cyanophyceae* te dijatomeje *Diatomeae*. Na tamno zelenu boju meda utječu upravo ti pokazatelji medljike.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Pčele se mogu hraniti šećernim sirupom nakon završetka proizvodnje proizvoda „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”. Nije dozvoljeno hraniti pčele tijekom razdoblja vrcanja meda. U razdobljima u kojima nema proizvodnje, ako je pravilan razvoj pčelinjih kolonija u opasnosti, pčele se mogu potaknuti pogačama od meda i šećera. To poticanje hranom u razdobljima u kojima nema proizvodnje trebalo bi dovršiti najkasnije 10 dana prije pojave medljike.

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Sve faze proizvodnje i vrcanja proizvoda „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” moraju se provoditi na definiranom zemljopisnom području navedenom u točki 4. Tijekom proizvodnje meda ne smiju se primjenjivati medicinski proizvodi. Dopušteni su oni postupci biološke obrade tijekom kojih ne postoji mogućnost onečišćavanja meda.

Nije dopušteno filtrirati med, miješati ga s drugim vrstama meda, pasterizirati ili zagrijavati na temperaturu višu od 40 Celzijevih stupnjeva.

Nakon kristalizacije u veleprodajnim spremnicima med se može dekrizalizirati u odgovarajućoj opremi (komore za dekrizalizaciju meda) na kontroliranoj unutarnjoj temperaturi. Tijekom dekrizalizacije temperatura ne smije ni u jednoj fazi prelaziti 40 Celzijevih stupnjeva. Temperatura u komori mora se barem jednom dnevno zabilježiti u dnevniku dekrizalizacije meda.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Pakiranje proizvoda „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” mora se provoditi na području definiranom u točki 4.

Taj zahtjev proizlazi iz tradicionalne prakse i potreban je da bi se lakše pratilo i kontroliralo podrijetlo meda, smanjila opasnost od miješanja meda s drugim vrstama meda, spriječila zlouporaba naziva pri prodaji meda iz drugih regija i primijenila posebna pravila za označavanje iz stavka 3.6.

Tim se zahtjevom želi i zajamčiti odgovarajuću kvalitetu proizvoda i spriječiti rizik od izmjena fizikalno-kemijskih svojstava meda (HMF, aktivnost dijastaze) i organoleptičkih svojstava. Ako se nakon premještanja ne održavaju odgovarajući uvjeti, med zbog svojih higroskopskih svojstava može upiti vodu ili se brzo kristalizirati. Može upiti i strane mirise koji mu mogu potpuno promijeniti okus. Stoga bi za prijevoz meda trebalo upotrebljavati posebno prilagođena vozila.

3.6. Posebna pravila označivanja proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Pčelari koji proizvode i pakiraju proizvod „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” i subjekti koji se bave otkupom i prezentacijom meda moraju upotrebljavati jednu vrstu etikete. Uporabom jedinstvene etikete nastoji se zajamčiti odgovarajuća kvaliteta i omogućiti jednostavna sljedivost proizvoda. Etikete distribuira udruženje proizvođača Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego. Ono kontrolnom tijelu prosljeđuje pravila o distribuciji etiketa te izdane i upotrijebljene dokumente. Pravilima o distribuciji ne smije se diskriminirati proizvođače koji ne pripadaju tom udruženju.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Proizvod „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” proizvodi se u Malopolskom vojvodstvu u okruzima Limanowa i Myślenicka.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Proizvod „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” duguje svoju kvalitetu jedinstvenim značajkama okoliša, ali i vještini lokalnih pčelara. Samo je kombinacijom prethodno navedenih čimbenika moguće proizvesti medljikovac koji se odlikuje tim posebnim značajkama.

Približno 40 % površine planina Beskid Wyspowy prekriveno je šumom. Prevladava šuma pretplaninskog pojasa: šume bukve i jele te mješovite šume jele i smreke. To područje ima najveću gustoću jelovih šuma u cijeloj Poljskoj.

Na planinama Beskid Wyspowy, na području koje prekrivaju jelove šume, autohtone su sive medonosne pčele (*Apis mellifera carnica*) koje su se uspjele prilagoditi teškim klimatskim uvjetima u kojima je teško prikupljati nektar. Tijekom evolucije pojavila se autohtona populacija, poslije nazvana Dobra, koja se prirodnom selekcijom uspjela prilagoditi teškim lokalnim uvjetima te su se razvile brojne dragocjene karakteristike, kao što su otpornost na bolesti, izrazita otpornost na hladnoću, prilagodba na prezimljavanje na medljici, prestanak polaganja jajašaca u rujnu, oprezan nastavak polaganja jajašaca u proljeće i nagli razvoj nakon stabilizacije vremena. Sive medonosne pčele iz linije Dobra razvile su veoma ekonomičan način hranjenja tijekom zime. Na taj su način pčele prirodno živjele na tim područjima i unatoč tomu što medljikovac nije prikladan za prehranu pčela tijekom zimovanja, pčele su normalno prezimljavale. Druge vrste i linije pčela ne bi mogle preživjeti zimu na zalihama medljike u planinama Beskid Wyspowy.

Specifične značajke proizvoda „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”, kao što je visoki udio medljike s jele, proizlaze iz njegova zemljopisnog područja, točnije jelovih šuma na planinama Beskid Wyspowy. Jele iz tla crpe vodu, mineralne soli i elemente u tragovima, koji dopijevaju u biljni sok, a on služi kao sirovina za proizvodnju medljike. Specifičan sastav i značajke proizvoda „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” neraskidivo su povezani sa zelenim jelinjim ušima u jelovim šumama planina Beskid Wyspowy i kemijskim sastavom medljike koju one proizvode. Za proizvod „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” karakteristična je visoka provodnost i kemijski sastav koji odražava visok udio mineralnih soli u tlu planina Beskid Wyspowy.

Još jedna karakteristična značajka proizvoda „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” veći je udio peluda anemofilnih biljaka. Ta mala primjesa peluda s biljaka koje oprašuju kukci znatno je niža nego kod vrsta meda koje nastaju iz nektara. To je zato što u planinama Beskid Wyspowy u razdoblju u kojem se pojavljuje medljika s jele nema nijednog nektara za komercijalnu uporabu osim lipe. Veći udio peluda anemofilnih biljaka među ostalim jamči nedostatak ili malu količinu nektara s biljaka koje izlučuju nektar i to je karakteristika medljikovca koji potječe od crnogoričnog drveća, a posebno medljike s jele.

Duga povijest pčela koje upotrebljavaju nektar medljike s jele isto je tako tipična za područje planina Beskid Wyspowy i dovela je do nastanka lokalne linije pčela pod nazivom Dobra. Ta činjenica svjedoči o vrlo bliskoj povezanosti između proizvođa „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” i područja iz kojeg potječe. Linija Dobra stoljećima je razvijala mehanizme koji su joj omogućili da obitava na tom području na kojem je glavni nektar medljika, a na kojem pčele ostalih vrsta ili linija nisu mogle samostalno opstati. Zahvaljujući tim svojim jedinstvenim značajkama na područjima jelove šume one mogu živjeti kao divlje pčele. Zbog značajki koje su tijekom stoljeća razvile pčele linije Dobra, one su trenutačno najprikladnije za skupljanje medljike za proizvod „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”. Što je taj proces brži, to se medljika bolje preradi i med bude kvalitetniji. I visoka aktivnost diastaze (LD) proizvođa „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” pokazuje važnost izvanrednih mehanizama koje su pčele linije Dobra razvile u planinama Beskid Wyspowy. O tome svjedoči visok sadržaj vrijednih enzima u medu, koji potječe od tijela sivih medonosnih pčela linije Dobra koje žive u regiji Beskid Wyspowy.

Duga povijest pčelarstva na tom području doprinijela je razvoju vještina lokalnih pčelara. Oni nisu upotrebljavali uvedene linije pčela niti su ih križali s pčelama neprilagođenima na lokalne klimatske uvjete i uvjete za skupljanje nektara, a zahvaljujući njihovom uzgoju linija Dobra uspješno se održala bez promjena sve do danas. Lokalni pčelari razvili su pravila za način proizvodnje, dobivanje proizvoda „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” te za pčelarstvo. Zahvaljujući nastojanjima lokalnih pčelara, sive medonosne pčele linije Dobra zaštićene su od 2014. kao genetski resurs i uspostavljeno je područje njihova uzgoja na prostoru dviju općina okruga Limanowa. Ta inicijativa doprinosi zaštiti jedinstvenih značajki pčela linije Dobra, što zatim izravno pridonosi očuvanju specifičnih značajki proizvođa „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”.

Proizvod „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” ističe se niskim sadržajem vode i HMF-a (5-hidroksimetilfurfural). Nizak sadržaj vode dokaz je da su pčele pravilno poticale isparavanje vode za vrijeme dozrijevanja meda te da je pčelar vješto odredio vrijeme skupljanja meda. HMF u medu nastaje iz jednostavnog šećera kao rezultat visoke temperature zagrijavanja i dugotrajnog skladištenja. Niski sadržaj HMF-a u proizvodu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” potvrđuje da je svjež i zagrijavan na niskoj temperaturi, čime su očuvani njegovi dragocjeni sastojci. Znanje i iskustvo lokalnih pčelara te njihova briga da med bude svjež utječu na kemijski sastav i posljedično na specifična svojstva proizvođa „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”.

Kombinacija svih navedenih čimbenika, uključujući visok udio jelovih šuma, uzgoj pčela lokalne linije Dobra, čist okoliš i povoljnu mikroklimu planina Beskid Wyspowy, tradicionalni model pčelarstva i vještine lokalnih pčelara, izravno se odražava u specifičnim svojstvima proizvođa „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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