

Službeni list

Europske unije

C 336



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Godište 62.

7. listopada 2019.

Sadržaj

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2019/C 336/01 Tečajna lista eura — 4. listopada 2019. 1

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

2019/C 336/02 Komunikacija Komisije o postupku utvrđenom člankom 1. stavkom 4. Direktive Vijeća 96/67/EZ 2

V. Objave

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2019/C 336/03 Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.9527 – New Media Investment Group/Gannett CO) Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾ 5

DRUGI

Europska komisija

2019/C 336/04 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 7

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

IV

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

4. listopada 2019.

(2019/C 336/01)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,0979	CAD	kanadski dolar	1,4612
JPY	japanski jen	117,23	HKD	hongkonški dolar	8,6099
DKK	danska kruna	7,4666	NZD	novozelandski dolar	1,7350
GBP	funta sterlinga	0,89045	SGD	singapurski dolar	1,5139
SEK	švedska kruna	10,8105	KRW	južnokorejski von	1 312,32
CHF	švicarski franak	1,0913	ZAR	južnoafrički rand	16,6446
ISK	islandska kruna	135,70	CNY	kineski renminbi-juan	7,8497
NOK	norveška kruna	9,9915	HRK	hrvatska kuna	7,4215
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 531,39
CZK	češka kruna	25,741	MYR	malezijski ringit	4,5953
HUF	mađarska forinta	332,76	PHP	filipinski pezo	56,811
PLN	poljski zlot	4,3245	RUB	ruski rubalj	71,1420
RON	rumunjski novi leu	4,7480	THB	tajlandski baht	33,437
TRY	turska lira	6,2505	BRL	brazilski real	4,4726
AUD	australski dolar	1,6247	MXN	meksički pezo	21,5087
			INR	indijska rupija	77,8415

⁽¹⁾ Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

Komunikacija Komisije o postupku utvrđenom člankom 1. stavkom 4.

Direktive Vijeća 96/67/EZ

(2019/C 336/02)

U skladu s odredbama članka 1. stavka 4. Direktive Vijeća 96/67/EZ od 15. listopada 1996. o pristupu tržištu zemaljskih usluga u zračnim lukama Zajednice ⁽¹⁾ od Komisije se zahtijeva da u svrhu informiranja objavi popis zračnih luka navedenih u toj Direktivi.

	Zračne luke čiji je godišnji promet veći od dva milijuna putnika ili 50 000 tona tereta u 2018.	Ostale zračne luke otvorene za zračni prijevoz 2018.
Austrija	Beč	Graz, Klagenfurt, Linz, Salzburg, Innsbruck
Belgija	Bruxelles National, Charleroi-Bruxelles jug, Liège-Bierset	Antwerpen, Kortrijk-Wevelgem, Ostend-Bruges
Bugarska	Sofija, Burgas, Varna	Plovdiv, Gorna Orjahovica
Hrvatska	Zagreb, Split, Dubrovnik	Zadar, Pula, Osijek, Brač, Rijeka, Mali Lošinj
Cipar	Međunarodna zračna luka Larnaka, Međunarodna zračna luka Pafos	
Češka	Prag/Ruzyně	Benešov, Brno/Tuřany, Broumov, Břeclav, Bubovice, Česká Lípa, České Budějovice, Dvůr Králové, Frýdlant, Havlíčkův Brod, Hodkovice, Hořice, Hosín, Hradec Králové, Hranice, Cheb, Chomutov, Chotěboř, Chrudim, Jaroměř, Jičín, Jihlava, Jindřichův Hradec, Karlovy Vary, Kladno, Klatovy, Kolín, Krnov, Křižanov, Kyjov, Letkov, Letňany, Medlánky, Mikulovice, Mladá Boleslav, Mnichovo Hradiště, Moravská Třebová, Most, Nové Město, Olomouc, Ostrava/Mošnov, Panenský Týnec, Pardubice, Plzeň/Líně, Podhořany, Polička, Přerov, Příbram, Příbyslav, Rakovník, Raná, Roudnice, Sazená, Skuteč, Slaný, Soběslav, Starokov, Stichovice, Strakonice, Strunkovice, Šumperk, Tábor, Toužim, Ústí nad Orlicí, Velké Poříčí, Vrchlabí, Výšoké Mýto, Vyskov, Zábřeh, Zbraslavice, Žamberk
Danska	Kopenhagen, Billund	Aalborg, Aarhus, Bornholm/Rønne, Midtjylland/Karup, Esbjerg, Sønderborg, Roskilde
Estonija	Lennart Meri-Tallinn	Tartu, Pärnu, Kuressaare, Kärdla
Finska	Helsinki-Vantaa	Enontekiö, Halli, Ivalo, Joensuu, Jyväskylä, Kajaani, Kemi-Tornio, Kittilä, Kokkola-Pietarsaari, Kuopio, Kuusamo, Lappeenranta, Maarianhamina, Mikkeli, Oulu, Porri, Rovaniemi, Savonlinna, Seinäjoki, Tampere-Pirkkala, Turku, Utti, Vaasa

(1) SL L 272, 25.10.1996., str. 36.

	Zračne luke čiji je godišnji promet veći od dva milijuna putnika ili 50 000 tona tereta u 2018.	Ostale zračne luke otvorene za zračni prijevoz 2018.
Francuska	Pariz-Charles de Gaulle, Pariz-Orly, Nice-Côte d'Azur, Lyon-Saint Exupéry, Toulouse-Blagnac, Marseille-Provence, Bâle-Mulhouse, Bordeaux-Mérignac, Nantes-Atlantique, Beauvais-Tille, La Réunion-Roland Garros, Pointe-à-Pître-Le Raizet, Lille-Lesquin	Martinique-Aimé Césaire, Montpellier-Méditerranée, Ajaccio-Napoléon Bonaparte, Bastia-Poretta, Strasbourg-Entzheim, Biarritz-Pays Basque, Brest-Bretagne, Rennes-Saint-Jacques, Figari-Sud Corse, Pau-Pyrénées, Toulon-Hyères, Cayenne-Félix-Éboué, Perpignan-Rivesaltes, Tarbes-Lourdes-Pyrénées, Clermont-Ferrand-Auvergne, Carcassonne-Salvaza, Mayotte-Dzaoudzi-Pamandzi, Grenoble-Alpes-Isère, Calvi-Sainte Catherine, Limoges-Bellegarde, Bergerac-Dordogne-Périgord, Caen-Carpiquet, Metz-Nancy-Lorraine, La Rochelle-Ile de Ré, Nîmes-Garons, Béziers-Vias, Chambéry-Aix-les-Bains, Saint-Martin-Grand Case, Tours-Val De Loire, Deauville-Normandie, Saint Barthélemy, Pariz-Le Bourget, Lorient-Lann-Bihoué, Poitiers-Biard, Dinard-Pleurtuit-St-Malo, Dole-Tavaux, Saint-Pierre-Pierrefonds, Rodez-Aveyron, Quimper-Pluguffan, Brive-Souillac, Châlons-Vatry, Castres-Mazamet, Maripasoula, Saint-Pierre-Pointe Blanche, Aurillac, Agen-La Garenne, Rouen - Vallée de Seine, Saint-Nazaire-Montoir (¹)
Njemačka	Berlin-Tegel, Berlin-Schönefeld, Bremen, Dortmund, Düsseldorf, Frankfurt na Majni, Hahn, Hamburg, Hannover, Köln/Bonn, Leipzig/Halle, München, Nürnberg, Stuttgart	Augsburg, Braunschweig, Cuxhaven-Nordholz, Dresden, Eggenfelden, Erfurt, Friedrichshafen, Harle, Heide-Büsum, Helgoland, Heringsdorf, Ingolstadt/Manching, Jüist, Karlsruhe/Baden-Baden, Kassel-Calden, Mannheim, Memmingen, Münster-Osnabrück, Niederrhein, Norden-Norddeich, Paderborn- Lippstadt, Rostock-Laage, Saarbrücken, Sylt-Westerland, Wangerooge (²)
Grčka	Atena, Heraklion, Solun, Rodos, Krf, Khanija, Kos, Santorini	Zakintos, Mikonos, Kefallinia, Aktio, Mytilini, Samos, Skiathos, Kavala, Kalamata, Karpathos, Chios, Alexandroupolis, Paros, Araxos, Ioannina, Limnos, Naxos, Milos, Siteia, Ikaria, N. Anchialos, Kythira, Leros, Skyros, Syros, Astypalaia, Kalymnos, Kastelorizo, Kozani, Kastoria, Kasos
Mađarska	Budimpešta-Međunarodna zračna luka Liszt Ferenc	Pečuh-Pogány, Győr-Pér, Hévíz-Balaton, Debrecin, Segedin, Nyíregyháza
Irska	Dublin, Cork	Shannon, Zračna luka Ireland West Airport Knock, Kerry, Donegal, Waterford
Italija	Rim-Fiumicino, Milano-Malpensa, Bergamo, Venecija, Napulj, Catania, Milano-Linate, Bologna, Palermo, Rim-Ciampino, Pisa, Bari, Cagliari, Torino, Verona, Treviso, Olbia, Lamezia Terme, Firenca, Brindisi	Genova, Alghero, Trst, Pescara, Trapani, Ancona, Comiso, Reggio Calabria, Rimini, Lampedusa, Perugia, Pantelleria, Cuneo, Crotone, Parma, Bolzano, Grosseto, Brescia, Marina di Campo, Salerno, Taranto, Foggia
Latvija	Međunarodna zračna luka Riga	Zračna luka Liepaja
Litva	Međunarodna zračna luka Vilnius	Međunarodna zračna luka Kaunas, Međunarodna zračna luka Palanga, Međunarodna zračna luka Šiauliai
Luksemburg	Luksemburg-Findel	
Malta	Međunarodna zračna luka Luqa-Malta	
Nizozemska	Amsterdam-Schiphol, Eindhoven, Maastricht	Eelde, Rotterdam-Haag

	Zračne luke čiji je godišnji promet veći od dva milijuna putnika ili 50 000 tona tereta u 2018.	Ostale zračne luke otvorene za zračni prijevoz 2018.
Poljska	Varšava-Chopin, Krakov-Balice, Gdanjsk-Lech Walesa, Katowice-Pyrzowice, Varšava/Modlin, Wrocław-Strachowice, Poznanj-Ławica	Rzeszów-Jasionka, Szczecin-Goleniów, Bydgoszcz-Szwederowo, Łódź-Lublinek, Lublin, Zielona Góra-Babimost, Olsztyn-Mazury
Portugal	Lisabon, Porto, Faro, Madeira	Beja, Bragança, Cascais, Corvo, Flores, Graciosa, Horta, Lajes, Pico, Ponta Delgada, Portimão, Porto Santo, Santa Maria, São Jorge, Vila Real, Viseu
Rumunjska	Međunarodna zračna luka „Henri Coanda” Bukurešt, Međunarodna zračna luka „Avram Iancu” Cluj	Međunarodna zračna luka Bukurešt Baneasa – Aurel Vlaicu, Međunarodna zračna luka Craiova, Međunarodna zračna luka Temišvar – Traian Vuia, Međunarodna zračna luka Arad, Međunarodna zračna luka Oradea, Međunarodna zračna luka Baia Mare, Međunarodna zračna luka Satu Mare, Međunarodna zračna luka Sibiu, Međunarodna zračna luka Târgu Mures, Međunarodna zračna luka Suceava, Međunarodna zračna luka Iasi, Međunarodna zračna luka Bacau, Međunarodna zračna luka Tulcea, Međunarodna zračna luka Mihail Kogalniceanu – Constanta, Zračna luka Tuzla
Slovačka	Bratislava	Košice, Poprad-Tatry, Sliac, Piešťany, Žilina
Slovenija		Ljubljana-Jože Pučnik, Maribor-Edvard Rusja, Portorož
Španjolska	Adolfo Suárez Madrid-Barajas, Alicante-Elche, JT Barcelona-El Prat, Bilbao, Fuerteventura, Girona, Gran Canaria, Ibiza, Lanzarote, Málaga-Costa del Sol, Menorca, Palma de Mallorca, Santiago, Sevilla, Tenerife-Norte, Tenerife-Sur, Valencia, Vitoria, Zaragoza	A Coruña, Albacete, Algeciras-Heliport, Almería, Asturias, Badajoz, Burgos, Castellón-Costa Azahar, Ceuta/Heliport, Córdoba, El Hierro, FGL Granada-Jaén, Huesca-Pirineos, Jerez de la Frontera, La Gomera, La Palma, León, Lleida-Alguaire, Logroño, Madrid-Cuatro Vientos, Melilla, Aeropuerto Internacional Región de Murcia, Pamplona, Reus, Sabadell, Salamanca, San Sebastián, Seve Ballesteros-Santander, Son Bonet, Valladolid, Vigo
Švedska	Stockholm/Arlanda, Göteborg/Landvetter, Stockholm/Bromma, Stockholm/Skavsta, Malmö	Luleå/Kallax, Umeå, Åre Östersund, Visby, Skellefteå, Ängelholm, Växjö/Kronoberg, Kiruna, Sundsvall-Timrå, Kalmar, Ronneby, Linköping/Saab, Halmstad, Norrköping/Kungsängen, Stockholm/Västerås, Jönköping, Örnköldsvik, Örebro, Karlstad, Arvidsjaur, Trollhättan-Vänersborg, Kristianstad, Borlänge, Gällvare, Lycksele, Vilhelmina, Hemavan Tärnaby, Kramfors-Sollefteå, Sveg, Fajala, Mora/Siljan, Hagfors, Torsby
Ujedinjena Kraljevina	Heathrow, Gatwick, Manchester, Stansted, Luton, Edinburgh, Birmingham, Glasgow, Bristol, Belfast International, Newcastle, Liverpool, East Midlands London City, Leeds Bradford, Aberdeen, Belfast City	Barra, Benbecula, Biggin Hill, Blackpool, Bournemouth, Cambridge, Campbeltown, Cardiff, Zračna luka Carlisle Lake District, City of Derry, Doncaster Sheffield, Dundee, Exeter, Humberside, Inverness, Islay, Isles of Scilly (St Marys), Kirkwall, Lands End, Lerwick, Lydd, Newquay, Norwich, Oxford, Prestwick, Scatsta, Shoreham, Southampton, Southend, Stornoway, Sumburgh, Teeside International, Tiree, Wick John O'Groats

(¹) 10 000 putnika godišnje nisu uvrštene na popis. Zračne luke čiji je godišnji promet manji od

(²) 10 000 putnika godišnje nisu uvrštene na popis. Zračne luke čiji je godišnji promet manji od

V

(Objave)

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije**(Predmet M.9527 – New Media Investment Group/Gannett CO)****Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka****(Tekst značajan za EGP)**

(2019/C 336/03)

1. Komisija je 30. rujna 2019. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- New Media Investment Group Inc. (Sjedinjene Američke Države)
- Gannett Co., Inc. (Sjedinjene Američke Države).

Poduzetnik New Media Investment Group Inc. stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad cijelim poduzetnikom Gannett Co., Inc.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- New Media Investment Group Inc.: objavljivanje lokalnih tiskanih i internetskih medija,
- Gannett Co., Inc.: poduzeće za medijska i marketinška rješenja, uključujući objavljivanje nacionalnih i lokalnih tiskanih i internetskih medija.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena.

U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽²⁾ treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

M.9527 – New Media Investment Group/Gannett CO

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom, telefaksom ili poštom. Podaci za kontakt:

E-pošta: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Poštanska adresa:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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* Nórdl).

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 proizvoda „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) proizvoda „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 proizvoda „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 proizvoda „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 proizvoda „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>

ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)
ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



Ured za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

