

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszeréről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2019/C 336/04)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra a közzététel időpontjától számított három hónapon belül.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„MIÓD SPADZIEWY Z BESKIDU WYSPOWEGO”

EU-szám: PDO-PL-02316 – 2017.6.30.

OEM (X) OFJ ()**1. Elnevezés(ek)**

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Lengyelország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.4. osztály: Egyéb állati eredetű termékek (tojás, méz, különböző tejtermékek a vaj kivételével stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” jegenyefenyő mézharmatából előállított, folyékony vagy kristályos állapotú harmatméz. A „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” előállításához használt nyersanyag a Szigetes-Beszkidék (Beskid Wyspowy), valamint a Makówi-Beszkidék (Beskid Makowski) Beskid Myślenicki nevű, kisebb területén található jegenyefenyő-erdőkből származó mézharmat. A mézharmatot a *Cinara pectinatae* (Nördlinger) fajba tartozó levéltetvek állítják elő a szürke jegenyefenyő (*Abies alba*) nedvéből.

A levéltetvek a szürke jegenyefenyő ágairól gyűjtik össze a növényi nedveket, amelyekből felhasználják a fehérjekomponenseket, és kiválasztják a megmaradó, főként szénhidrátokból álló viszkózus folyadékot, vagyis a mézharmatot. A méhek a szürke jegenyefenyő túleveleiről és ágairól, valamint közvetlenül a jegenyefenyők alatti erdőtalajról gyűjtik össze a mézharmatot. A mézharmatnak eredetileg világos a színe, de gyorsan felvesz különféle adalékanyagokat, például virágporszemcséket, gombákat és algaspórákat. Ezek az adalékanyagok jellegzetes feketészöld színt kölcsönöznek a „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” méznek.

A „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” mézet kizárólag a krajnai fajta (*Apis mellifera carnica*) dobrai fajtaváltozatába vagy annak ugyanezen fajtájú (*Apis mellifera carnica*) egyéb méhekkel való keresztezésével létrehozott fajtaváltozatba tartozó méhcsaládok termelik. Keresztezés esetén a nőténynek dobrai fajtaváltozatúnak, a hímnek pedig krajnai fajtájúnak kell lennie. A tenyésztési területen belül és annak határainál kizárólag a dobrai fajtaváltozatú krajnai méh tenyészthető.

A „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” mézben lévő mézharmat legalább 95 %-át a szürke jegenyefenyőről származó mézharmat teszi ki. A mézharmat legfeljebb 5 %-a származhat lombhullató fákról.

(¹) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Érzékszervi jellemzők

A „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” állaga sűrű és viszkózus. A nem kristályos állapotú méz feketészöld színű, esetenként sötétbarna árnyalatú. Kristályosodás után színe világosabb, a szürkészöldtől a barnáig terjed. A méz színe a Pfund-skálán legalább 86 mm-es intenzitású. A kristályosodás a pergetés után mintegy négy hónappal indul meg, lassan zajlik, és finom vagy közepes szemcséjű kristályokat eredményez. A „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” aromája intenzív, egyedi, gyantára emlékeztető illattal és lágy, édes ízzel.

Töredezés vagy erjedés jeleit mutató méz nem értékesíthető az oltalom alatt álló „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” néven.

Fizikai-kémiai jellemzők:

- Víztartalom – legfeljebb 17,5 %
- Elektromos vezetőképesség – mS/cm-ben kifejezve legalább 1,20
(10-4 S cm-1-ben kifejezve legalább 12,00)
- Diasztázaktivitás a Schade-skála szerint – legalább 15
- HMF-(5-hidroxi-metil-furfurol-)tartalom – legfeljebb 15 mg/kg.

Mikrobiológiai jellemzők

A „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” mézben a következő mézharmat-indikátorok vannak jelen: gombaspórák és algák. A gombák közül az *Atichia* gombák, azon belül a *Hormiscium*, a *Triposporium*, a *Capnophialophora pinophila* és a *Triposporium pinophilum* van túlsúlyban. A felsoroltak erre a mézfajtára jellemző fajok, a mézharmatban és a mézben is megjelennek. Az algák közül a *Pleurococcus* sp., a *Chlorococcus* és a *Cystococcus* sejtek vannak túlsúlyban. Esetenként a zöldeskék *Cyanophyceae* algák és a *Diatomeae* kovamoszatok is megtalálhatók. A méz feketészöld színe éppen ezeknek a mézharmat-indikátoroknak köszönhető.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Miután befejeződött a „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” előállítás, a méhek etethetők cukorsziruppal. A méz kinyerése során tilos etetni a méheket. Ha nem méztermő időszakokban a méhcsaládok fejlődése veszélybe kerül, a méhek méz és cukor keverékével stimulálhatók. A nem méztermő időszakokban történő stimuláló etetést legkésőbb a mézharmat megjelenése előtt tíz nappal be kell fejezni.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” előállításához és kitermeléséhez kapcsolódó valamennyi lépésnek a 4. pontban említett meghatározott földrajzi területen kell történnie. A méz előállítása során gyógyszeres kezelés nem végezhető. A mézet nem szennyező biológiai kezelési eljárások megengedettek.

A mézet tilos szűrni, más mézfajtákkal keverni, pasztörizálni, vagy 40 °C feletti hőmérsékletre melegíteni.

Ha a méz a nagykereskedelmi tárolóedényekben bekristályosodik, erre a célra szolgáló berendezésekben (cseppfolyósító kamrákban), szabályozott belső hőmérsékleten cseppfolyósítható. A hőmérséklet a cseppfolyósítás egyik szakaszában sem haladhatja meg a 40 °C-t. A kamrában uralkodó hőmérsékletet legalább naponta egyszer rögzíteni kell a cseppfolyósítási naplóba.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” csomagolását a 4. pontban meghatározott területen kell végezni.

Ez az előírás hagyományos módszeren alapul, és a méz eredetének nyomon követése és ellenőrzése, a más mézekkel való keverésével kapcsolatos kockázat csökkentése, a más régiókból származó mézek árusításakor az elnevezéssel való visszaélés megakadályozása, valamint a (3.6.) bekezdésben említett, címkézésre vonatkozó egyedi szabályok alkalmazásának biztosítása érdekében szükséges.

Az előírás célja az is, hogy garantálja a termék megfelelő minőségét, valamint hogy megelőzze a méz fizikai-kémiai (HMF, diasztázaktivitás) és érzékszervi tulajdonságainak változásával összefüggő kockázatokat. Ha a méz mozgatható a megfelelő körülmények nem biztosítottak, a méz – mint nedvszívó (higroszkópos) anyag – vizet szívhat magába, vagy gyorsan bekristályosodhat. Előfordulhat még, hogy a méz idegen szagokat szív magába, amelyek teljesen megváltoztathatják az ízt. A méz szállításához ezért külön erre a célra kialakított járműveket kell használni.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” előállítását és csomagolását végző méhészeknek és a méz felvásárlásával és kiszerezésével foglalkozó szervezeteknek egyetlen címketípust kell használniuk. Az egységes címkerendszer célja a megfelelő minőség biztosítása és a termék nyomonkövethetőségének megkönnyítése. A címkéket a Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego nevű termelői szövetség osztja ki. A szövetség a címkék kiosztásának szabályait, valamint a kiadott és felhasznált címkék nyilvántartását megküldi az ellenőrző szervnek. A címkék kiosztásának szabályai semmiképpen nem hozhatják hátrányos helyzetbe azokat a termelőket, akik nem tagjai a szövetségnek.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” mézet a Kis-Lengyelországi Vajdaság (Województwo małopolskie) limanowai és myślenickai járásában állítják elő.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” minősége nemcsak a természetes környezet sajátosságainak, de a helyi méhészek szaktudásának is köszönhető. Ezek a tényezők együttesen teszik lehetővé az említett egyedi jellemzőkkel rendelkező harmatméz előállítását.

A Szigetes-Beszkidék (Beskid Wyspowy) felületének mintegy 40 %-át erdők borítják. Az alacsonyabban fekvő hegyvidéki erdőségekben a bükk- és jegenyefenyő-, a jegenyefenyő-, valamint a jegenyefenyő- és lucfenyőerdők vannak túlsúlyban. Egész Lengyelországban itt a leggyakoribb a szürke jegenyefenyő.

A Szigetes-Beszkidék (Beskid Wyspowy) jegenyefenyő-erdőkkel borított területein eredetileg az őshonos krajnai méhek (*Apis mellifera carnica*) jelentek meg, amelyek alkalmazkodni tudtak a nehéz éghajlati és nektártermelési viszonyokhoz. Az evolúció során őshonos, később „dobrai” fajtaváltozatnak elnevezett populáció alakult ki, amely természetes szelekció útján alkalmazkodni tudott a nehéz helyi viszonyokhoz, és több értékes sajátossága is kialakult, így a betegségekkel szembeni ellenálló képesség, a fokozott hidegtűrő képesség, a mézharmaton teleléshez való alkalmazkodás, a peterakás szeptemberben való abbahagyása, a peterakás tavasszal való óvatos folytatása és az időjárás állandósulása utáni gyors fejlődés. A krajnai méh dobrai fajtaváltozatánál kialakult az a képesség, hogy télen nagyon takarékoskodjon az élelemmel. Ennek köszönhetően a méhek természetes élőhelyévé vált ez a terület, és annak ellenére, hogy a harmatméz nem alkalmas a telelő méhek számára táplálékként, a méhek szokványos módon átteleznek. Más méhfajták és -fajtaváltozatok nem élnék túl a telet a Szigetes-Beszkidékben (Beskid Wyspowy) rendelkezésre álló mézharmatkészleten.

A „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” sajátos jellemzői – például a jegenyefenyő-mézharmat magas aránya – a földrajzi területnek, konkrétan a Szigetes-Beszkidék (Beskid Wyspowy) jegenyefenyő-erdőinek tulajdoníthatók. A jegenyefenyők vizet, ásványi sókat és nyomelemeket gyűjtenek a talajból, ezek az anyagok pedig a mézharmat nyersanyagául szolgáló növényi nedvekbe is bekerülnek. A „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” egyedi összetétele és jellemzői emellett elválaszthatatlanul összefüggnek a Szigetes-Beszkidék (Beskid Wyspowy) jegenyefenyő-erdőiben élő, *Cinara pectinatae* (Nördlinger) fajba tartozó levéltetvekkel és az általuk termelt mézharmat kémiai összetételével. A Szigetes-Beszkidék (Beskid Wyspowy) talajának magas ásványisó-tartalma a „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” magas vezetőképességében és kémiai összetételében is megmutatkozik.

A „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” méz másik jellegzetessége, hogy nagyobb arányban tartalmaz szél útján beporzódó növényekről származó virágport. A rovarok által beporzott növényekről a mézbe kerülő, kis mennyiségű virágpor jóval kevesebb, mint a nektárból készülő mézfajták esetében. Ez a jellegzetesség annak tudható be, hogy a szürke jegenyefenyő mézharmatának megjelenése idején a hársfától eltekintve más kereskedelmi célú fán nem fordul elő nektár a Szigetes-Beszkidékben (Beskid Wyspowy). A szél útján beporzódó növényekről származó virágpor nagy arányú jelenléte miatt többek között a nektártermelő növényekről származó nektár hiányzik a mézből vagy kevés van benne, ami a túlevelű fákról származó harmatméz, különösen a jegenyefenyő-mézharmat jellegzetessége.

A Beskid Wyspovy-hegység területére jellemző még, hogy a méhek már régóta dolgozzák fel a jegenyefenyő-mézharmatot, ami a helyi, dobrai fajtaválozat kialakulását eredményezte. Ez is bizonyítja, hogy szoros kapcsolat van a „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” és származási területe között. A dobrai fajtaválozatban az évszázadok során kifejlődött mechanizmusok lehetővé tették, hogy a méh elterjedjen ezen a területen, ahol túlnyomórészt a mézharmat jelenti a fő táplálékot, és ahol más fajtájú vagy fajtaválozatú méhek önállóan nem maradtak meg. Ez a fajtaválozat egyedi sajátosságainak köszönhetően vadon megél a jegenyefenyő-erdőkkel borított területeken. Ezeknek az évszázadok alatt kialakult sajátosságoknak tudható be, hogy jelenleg a dobrai fajtaválozatú méh a legalkalmasabb a „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” begyűjtésére, mivel minél gyorsabban történik a begyűjtés, annál jobban feldolgozható, és annál jobb minőségű méz készülhet. A „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” fokozott diasztázaktivitása is jelzi, mennyire fontosak a Beskid Wyspovy-hegységben élő, dobrai fajtaválozatú méhekben kialakult kivételes mechanizmusok. Erre vezethető vissza, hogy a méz gazdag olyan értékes enzimekben, amelyek a Szigetes-Beszkidek régiójában előforduló dobrai fajtaválozatú krajnai méhek testéből származnak.

A területen már régóta folyik méhészkedés, így a helyi méhészek komoly szaktudást halmoztak fel. Nem használnak behozott vagy a helyi éghajlati és nektártermelő viszonyokhoz nem alkalmazkodott méhekkel keresztezett fajtaválozatokat, és a tenyésztésnek köszönhetően a mai napig sikerült változatlanul megőrizniük a dobrai fajtaválozatot. A helyi méhészek dolgozták ki az előállítási módszerekre és a „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” kinyerésére, valamint a méhészkedésre vonatkozó szabályokat. A helyi méhészek munkájának köszönhetően a dobrai fajtaválozatú krajnai méh genetikai erőforrásként 2014 óta oltalmat élvez, és tenyésztőterület hoztak létre számára a limanowai járás két településén. Ez a kezdeményezés hozzájárul a dobrai fajtaválozatú méhek sajátosságainak védelméhez, ami ugyanakkor előmozdítja a „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” sajátos jellemzőinek megőrzését.

A „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” mézet az alacsony víz és HMF-(5-hidroxi-metil-furfurol-)tartalma különbözteti meg más mézeketől. Az alacsony víztartalom arra utal, hogy a méz érése közben a méhek megfelelően elpárologtatják a vizet, a méhészek pedig gyakorlattan határozzák meg a méz begyűjtésének idejét. A HMF egyszerű cukorból keletkezik a mézben magas melegítési hőmérséklet és huzamos tárolás következtében. A „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” alacsony HMF-tartalma bizonyítja, hogy a termék friss, és csak alacsony hőfokra melegítették fel, ezáltal megőrizve értékes összetevőit. A helyi méhészek szaktudása és tapasztalata, valamint a méz frissességének megőrzése iránti gondossága kihat a „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” kémiai összetételére és következőképpen annak sajátos jellemzőire.

A fenti tényezőknek, így a szürkejegenyefenyő-erdők nagy arányának, a helyi, dobrai fajtaválozatú méhek tenyésztésének, a környezet tisztaságának és a Szigetes-Beszkidek (Beskid Wyspovy) kedvező mikroklímájának, a hagyományos méhészeti módszereknek, valamint a helyi méhészek szaktudásának együttes hatása közvetlenül megnyilvánul a „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” egyedi jellemzőiben.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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