



Tartalom

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Európai Bizottság

2019/C 336/01 Euroátváltási árfolyamok — 2019. október 4. 1

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2019/C 336/02 A Bizottság közleménye a 96/67/EK tanácsi irányelv 1. cikkének (4) bekezdésében meghatározott eljárás szerint 2

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2019/C 336/03 Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.9527 – New Media Investment Group/Gannett Co.) Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾ 5

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2019/C 336/04 Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján 7

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2019. október 4.

(2019/C 336/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0979	CAD Kanadai dollár	1,4612
JPY Japán yen	117,23	HKD Hongkongi dollár	8,6099
DKK Dán korona	7,4666	NZD Új-zélandi dollár	1,7350
GBP Angol font	0,89045	SGD Szingapúri dollár	1,5139
SEK Svéd korona	10,8105	KRW Dél-Koreai won	1 312,32
CHF Svájci frank	1,0913	ZAR Dél-Afrikai rand	16,6446
ISK Izlandi korona	135,70	CNY Kínai renminbi	7,8497
NOK Norvég korona	9,9915	HRK Horvát kuna	7,4215
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	15 531,39
CZK Cseh korona	25,741	MYR Maláj ringgit	4,5953
HUF Magyar forint	332,76	PHP Fülöp-szigeteki peso	56,811
PLN Lengyel zloty	4,3245	RUB Orosz rubel	71,1420
RON Román lej	4,7480	THB Thaiföldi baht	33,437
TRY Török líra	6,2505	BRL Brazil real	4,4726
AUD Ausztrál dollár	1,6247	MXN Mexikói peso	21,5087
		INR Indiai rúpia	77,8415

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A Bizottság közleménye a 96/67/EK tanácsi irányelv 1. cikkének (4) bekezdésében meghatározott eljárás szerint

(2019/C 336/02)

A közösségi repülőterek földi kiszolgálási piacára való bejutásról szóló, 1996. október 15-i 96/67/EK tanácsi irányelv⁽¹⁾ 1. cikkének (4) bekezdésében szereplő rendelkezéseknek megfelelően a Bizottságnak tájékoztatás céljából közzé kell tennie az irányelvben említett repülőterek jegyzékét.

	Repülőterek, amelyek éves forgalma 2018-ban több mint 2 millió utas vagy 50 000 tonna áru volt	A 2018-ban kereskedelmi forgalmat bonyolító egyéb repülőterek
Ausztria	Vienna	Graz, Klagenfurt, Linz, Salzburg, Innsbruck
Belgium	Brussels National, Charleroi-Brussels South, Liège-Bierset	Antwerpen, Kortrijk-Wevelgem, Ostend-Bruges
Bulgária	Sofia, Burgas, Varna	Plovdiv, Gorna Oryahovitsa
Horvátország	Zagreb, Split, Dubrovnik	Zadar, Pula, Osijek, Brač, Rijeka, Mali Lošinj
Ciprus	Larnaka International Airport, Pafos International Airport	
Csehország	Praha/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, Přibyslav, Rakovník, Raná, Roudnice, Sazená, Skuteč, Slaný, Soběslav, Staňkov, Střihovice, Strakonice, Strunkovice, Šumperk, Tábor, Toužim, Ústí nad Orlicí, Velké Poříčí, Vrchlabí, Vysoké Mýto, Vyškov, Zábřeh, Zbraslavice, Žamberk
Dánia	Copenhagen, Billund	Aalborg, Aarhus, Bornholm/Rønne, Midtjylland/Karup, Esbjerg, Sønderborg, Roskilde
Észtország	Lennart Meri-Tallinn	Tartu, Pärnu, Kuressaare, Kärdla
Finnország	Helsinki-Vantaa	Enontekiö, Halli, Ivalo, Joensuu, Jyväskylä, Kajaani, Kemi-Tornio, Kittilä, Kokkola-Pietarsaari, Kuopio, Kuusamo, Lappeenranta, Maarianhamina, Mikkelä, Oulu, Pori, Rovaniemi, Savonlinna, Seinäjoki, Tampere-Pirkkala, Turku, Utti, Vaasa

(1) HL L 272., 1996.10.25., 36. o.

	Repülőtér, amelyek éves forgalma 2018-ban több mint 2 millió utas vagy 50 000 tonna áru volt	A 2018-ban kereskedelmi forgalmat bonyolító egyéb repülőtér
Franciaország	Paris-Charles de Gaulle, Paris-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-Pitre-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-Île de Ré, Nîmes-Garons, Béziers-Vias, Chambéry-Aix-les-Bains, Saint-Martin-Grand Case, Tours-Val de Loire, Deauville-Normandie, Saint Barthélemy, Paris-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)
Németország	Berlin-Tegel, Berlin-Schönefeld, Bremen, Dortmund, Düsseldorf, Frankfurt/Main, 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, Jüst, Karlsruhe/Baden-Baden, Kassel-Calden, Mannheim, Memmingen, Münster-Osnabrück, Niederrhein, Norden-Norddeich, Paderborn-Lippstadt, Rostock-Laage, Saarbrücken, Sylt-Westerland, Wangerooge (2)
Görögország	Athens, Irakleion, Thessaloniki, Rodos, Kerkýra, Chania, Kos, Santorini	Zakynthos, Mykonos, Kefallinia, Aktio, Mytilini, Samos, Skiathos, Kavala, Kalamata, Karpathos, Chios, Alexandroupolis, Paros, Araxos, Ioannina, Limnos, Naxos, Milos, Siteia, Icaria, N. Anchiolos, Kythira, Leros, Skyros, Syros, Astypalaia, Kalymnos, Kastelorizo, Kozani, Kastoria, Kasos
Magyarország	Budapest Liszt Ferenc International Airport	Pécs-Pogány, Győr-Pér, Hévíz-Balaton, Debrecen, Szeged, Nyíregyháza
Írország	Dublin, Cork	Shannon, Ireland West Airport Knock, Kerry, Donegal, Waterford
Olaszország	Roma-Fiumicino, Milano-Malpensa, Bergamo, Venezia, Napoli, Catania, Milano-Linate, Bologna, Palermo, Roma-Ciampino, Pisa, Bari, Cagliari, Torino, Verona, Treviso, Olbia, Lamezia Terme, Firenze, Brindisi	Genova, Alghero, Trieste, Pescara, Trapani, Ancona, Comiso, Reggio Calabria, Rimini, Lampedusa, Perugia, Pantelleria, Cuneo, Crotona, Parma, Bolzano, Grosseto, Brescia, Marina di Campo, Salerno, Taranto, Foggia
Lettország	Riga International airport	Liepaja airport
Litvánia	Vilnius International Airport	Kaunas International Airport, Palanga International Airport, Šiauliai International Airport
Luxemburg	Luxembourg-Findel	
Málta	Luqa-Malta International Airport	
Hollandia	Amsterdam-Schiphol, Eindhoven, Maastricht	Eelde, Rotterdam-The Hague

	Repülőterek, amelyek éves forgalma 2018-ban több mint 2 millió utas vagy 50 000 tonna áru volt	A 2018-ban kereskedelmi forgalmat bonyolító egyéb repülőterek
Lengyelország	Chopin w Warszawie, Kraków-Balice, Gdańsk im. Lecha Wałęsy, Katowice-Pyrzowice, Warszawa/Modlin, Wrocław-Strachowice, Poznań-Ławica	Rzeszów-Jasionka, Szczecin-Goleniów, Bydgoszcz-Szwederowo, Łódź-Lublinek, Lublin, Zielona Góra-Babimost, Olsztyn-Mazury
Portugália	Lisboa, Oporto, Faro, Madeira	Beja, Bragança, Cascais, Corvo, Flores, Graciosa, Horta, Lajes, Pico, Ponta Delgada, Portimão, Porto Santo, Santa Maria, São Jorge, Vila Real, Viseu
Románia	International Airport „Henri Coandă” București, International Airport „Avram Iancu” Cluj	International Airport Bucuresti Baneasa – Aurel Vlaicu, International Airport Craiova, International Airport Timisoara – Traian Vuia, International Airport Arad, International Airport Oradea, International Airport Baia Mare, International Airport Satu Mare, International Airport Sibiu, International Airport Targu Mures, International Airport Suceava, International Airport Iasi, International Airport Bacau, International Airport Tulcea, International Airport Mihail Kogalniceanu – Constanta, Airport Tuzla
Szlovákia	Bratislava	Košice, Poprad-Tatry, Sliac, Piešťany, Žilina
Szlovénia		Ljubljana-Jože Pučnik, Maribor-Evcard Rusjan, Portorož
Spanyolország	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
Svédország	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, Gällivare, Lycksele, Vilhelmina, Hemavan Tärnaby, Kramfors-Sollefteå, Sveg, Fajala, Mora/Siljan, Hagfors, Torsby
Egyesült Királyság	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, Carlisle Lake District Airport, 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 utasnál kisebb forgalmú repülőterek nem szerepelnek a listán. Az évenkénti

(²) 10 000 utasnál kisebb forgalmú repülőterek nem szerepelnek a listán. Az évenkénti

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.9527 – New Media Investment Group/Gannett Co.)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2019/C 336/03)

1. 2019. szeptember 30-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- New Media Investment Group Inc. (Amerikai Egyesült Államok)
- Gannett Co., Inc. (Amerikai Egyesült Államok).

A New Media Investment Group Inc. az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást szerez a Gannett Co., Inc. felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a New Media Investment Group Inc. esetében: helyi nyomtatott és online média közzététele,
- a Gannett Co., Inc. esetében: média- és marketingmegoldásokkal foglalkozó vállalkozás, beleértve az országos és helyi nyomtatott és online média közzétételét.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye ⁽²⁾ szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.9527 – New Media Investment Group/Gannett Co.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

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

Fax+32 22964301

Postai cím:

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

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 tülveleiről 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 méhekkal 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 összefüggenek 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 mézektől. 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>

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

