

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2019/C 336/04)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO“**ES Nr. PDO-PL-02316 –2017 6 30****SKVN (X) SGN ()****1. Pavadinimas (-ai)**

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Lenkija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

1.4 klasė. Kiti gyvūniniai produktai (kiaušiniai, medus, įvairūs pieno produktai, išskyrus sviestą, ir kt.)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ yra skystas arba kristalizavęsis iš kėnių lipčiaus pagamintas medus. Medus „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ gaminamas iš kėnių lipčiaus, kuris renkamas kėnių miškuose, augančiuose Salų Beskido kalnuose ir nedidelėje Makuvo Beskido kalnų dalyje, Myslenicijų Beskide. Lipčių išskiria ant europinių kėnių (lot. *Abies alba*) gyvenantys žaliųjų eglinių amarų rūšių amarai (lot. *Cinara pectinata* Nördl).

Šie amarai surenka augalo syvus nuo europinio kėnio šakų, jų sudėtyje esančius proteinus įsisavina, o likusį klampų skystį, kurį daugiausia sudaro angliavandeniai, tai yra, lipčių, pašalina. Bitės surenka lipčių nuo europinio kėnio spyglių, šakų ir nuo po kėniais susidariusios miško paklotės. Iš pradžių lipčius būna šviesios spalvos, bet į jį greitai įsigeria įvairūs priedai, pavyzdžiui, žiedadulkių grūdėliai, grybų arba dumblių sporos. Minėti priedai suteikia medui „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ būdingą juodai žalią spalvą.

Medų „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ gamina tik Dobros atmainos Krajinos rasės (lot. *Apis mellifera carnica*) medunešių bičių arba su kitomis tos pačios rasės bitėmis sukryžmintų medunešių bičių (lot. *Apis mellifera carnica*) kolonijos. Bites kryžminant, patelė turi būti Dobros atmainos patelė, patinėlis – šios rasės. Veisimo teritorijoje ir jos pakraščiuose galima veisti tik Dobros atmainos Krajinos rasės bites.

Iš europinių kėnių išgautas lipčius sudaro ne mažiau kaip 95 % viso medaus „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ sudėtyje esančio lipčiaus. Ne daugiau kaip 5 % lipčiaus gali būti surenkama nuo lapuočių.

(¹) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Juslinės savybės

Medus „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ yra tirštos ir klampios konsistencijos. Nesusikristalizavęs medus būna juodai žalios spalvos, gali būti tamsiai rudų atspalvių. Susikristalizavęs medus būna šviesesnis, nuo pilkai žalios iki rudos spalvos. Medaus spalvos intensyvumas pagal Pfundo skalę yra ne mažesnis kaip 86 mm. Medus kristalizuojasi lėtai, maždaug per 4 mėnesius nuo išsukimo, ir būna smulkių arba vidutinio dydžio granulių faktūros. Medus „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ yra intensyvaus aromato, specifinio deravę primenančio kvapo, švelnaus, saldaus skonio.

Medaus, kuriam būdingi fragmentacijos arba fermentacijos požymiai, negalima pardavinėti saugomu pavadinimu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“.

Fizinės ir cheminės savybės:

- vandens kiekis – ne didesnis kaip 17,5 %,
- elektros laidumas [mS/cm] – ne mažesnis kaip 1,20,
([10–4 S.cm-1] – ne mažesnis kaip 12,00),
- diastazės aktyvumas pagal J. E. Šadės metodą – ne mažesnis kaip 15 vienetų,
- HMF (5-hidroksimetilfurfurolo) kiekis – ne didesnis kaip 15 mg/kg.

Mikrobiologinės savybės

Medui „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ būdingos šios lipčiaus savybės: sudėtyje yra grybų sporų ir dumblių. Iš grybų dominuoja *Atichia* genties grybų rūšys: *Hormisciumi*, *Triposporium*, *Capnophialophorapinophila* ir *Triposporiumpinophilum*. Tai tipinės šiame meduje – ir lipčiuje, ir meduje – randamos rūšys. Iš dumblių dominuoja dumblių *Pleurococcus*, *Chlorococcus* ir *Cystococcus* ląstelės. Taip pat gali būti randama melsvadumblių *Cyanophyceae* ir diatomų *Diatomeae*. Juodai žalią medaus spalvą lemia būtent šios lipčiui būdingos savybės.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Bites galima maitinti cukraus sirupu, pasibaigus medaus „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ gamybai. Medaus ekstrahavimo laikotarpiu bičių maitinti neleidžiama. Neproduktyviais laikotarpiais, kai kyla pavojus tinkamam bičių kolonijų vystymuisi, bites galima stimuliuoti medaus ir cukraus mišiniu. Neproduktyviais laikotarpiais taikomą stimuliuojamąjį maitinimą reikėtų nutraukti ne vėliau kaip likus 10 dienų iki lipčiaus pasirodymo.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi medaus „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ gamybos ir ekstrahavimo veiksmai atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje, nurodytoje 4 punkte. Medaus gamybos laikotarpiu negalimas joks gydymas vaistais. Leidžiamas biologinis gydymas, dėl kurio nekyla grėsmės medų užteršti.

Medaus filtruoti, maišyti su kitų rūšių medumi, pasterizuoti arba kaitinti aukštesnėje negu 40 laipsnių Celsijaus temperatūroje neleidžiama.

Kai didmeninėje taroje laikomas medus kristalizuojasi, jį galima suskystinti naudojant specialią įrangą (skystinimo kameras) kontroliuojamoje vidaus temperatūroje. Skystinimo metu temperatūra jokių etapų negali viršyti 40 laipsnių Celsijaus. Kameros vidaus temperatūrą būtina registruoti skystinimo žurnale bent kartą per dieną.

3.5. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Medų „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ privaloma pakuoti 4 punkte nustatytoje vietovėje.

Šis reikalavimas taikomas remiantis tradicine praktika tam, kad būtų lengviau atsekti ir kontroliuoti medaus kilmės vietą, sumažinti pavojų, kad medus bus sumaišytas su kitų rūšių medumi, užkirsti kelią netinkamam pavadinimo naudojimui parduoant medų iš kitų regionų ir užtikrinti, kad būtų taikomos 3.6 punkte nustatytos specialios ženklavimo taisyklės.

Šiuo reikalavimu taip pat siekiama užtikrinti tinkamą produkto kokybę ir kad nepakistų jo fizinės ir cheminės (HMF, diastazės aktyvumas) ir juslinės savybės. Jeigu vežant medų reikiamos sąlygos neišsaugomos, medus, kaip higroskopinė medžiaga, gali sugerti vandenį arba greitai kristalizuotis. Jis taip pat gali sugerti išorės kvapus, dėl to medaus skonis gali visiškai pakisti. Todėl medus turėtų būti pervežamas specialiai pritaikytomis transporto priemonėmis.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

Bitininkai, kurie gamina ir išpilsto medų „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“, ir subjektai, kurie superka ir tiekia medų, privalo naudoti vienos rūšies ženklinimą. Naudojant vienos rūšies ženklinimą siekiama garantuoti reikiamą kokybę ir užtikrinti, kad produktą būtų lengva atsekti. Etiketės platina gamintojų asociacija „Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego“. Ji perduoda etikečių platinimo taisyklės bei išduotus ir naudojamus dokumentus kontrolės institucijai. Platinimo taisyklėmis jokiais būdais negalima diskriminuoti asociacijai nepriklausančių gamintojų.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Medus „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ gaminamas Mažosios Lenkijos vaivadijoje, Limanovos ir Myslenicijų rajonuose.

5. Ryšys su geografine vietove

Medaus „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ kokybė priklauso ne vien nuo unikalių gamtinės aplinkos ypatumų, bet ir nuo vietos bitininkų įgūdžių. Tokiais ypatumais pasižymintį lipčiaus medų galima pagaminti tik dėl kompleksinio pirmiau paminėtų veiksnių poveikio.

Apie 40 % Salų Beskido kalnų teritorijos užima miškai. Čia dominuoja žemesnių kalnų miškai: bukų, kėnių ir mišrūs kėnių ir paprastųjų eglių miškai. Europinių kėnių miškų čia daugiausia visoje Lenkijoje.

Salų Beskido kalnuose, kėniais apaugusioje teritorijoje, pirmiausia apsigyveno vietinės Krajinos rasės bitės (lot. *Apis mellifera carnica*), kurioms pavyko prisitaikyti prie sudėtingų klimatinė ir medunešio sąlygų. Vykstant evoliucijai, atsirado vietos populiacija, vėliau pavadinta „Dobra“. Per natūralią atranką jai pavyko prisitaikyti prie sudėtingų vietos sąlygų ir ji įgijo keletą naudingų savybių, pavyzdžiui, šios bitės yra atsparios ligoms, labai atsparios šalčiui, yra prisitaikiusios prie maitinimosi lipčiumi žiemą, nuo rugšėjo mėnesio nebededa kiaušinėlių, vėl juos atsargiai ima dėti pavasarį, o sparčiai daugintis – nusistovėjus oro sąlygoms. Dobros atmainos Krajinos rasės medunešės bitės išsiugdė gebėjimą žiemą maistinius išteklius vartoti labai taupiai. Taip bitės šiose vietovėse gyvena natūraliai ir, nors lipčiaus medus nėra tinkamas maistas žiemojančioms bitėms, bitės sėkmingai žiemoja. Kitų rasių ir atmainų bitės negalėtų perziemoti su Salų Beskido kalnuose esančiais lipčiaus ištekliais.

Specifines medaus „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ savybes, kaip antai didelę santykinę dalį kėnių lipčiaus, lemia geografinė vietovė, visų pirma – Salų Beskido kalnuose augantys kėnių miškai. Kėniai sugeria ir savo syvuose kaupia vandenį, mineralines druskas ir mikroelementus – tai žaliavos, iš kurių susidaro lipčius. Specifinė medaus „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ sudėtis ir savybės taip pat yra neatsiejamos nuo Salų Beskido kalnuose ant europinių kėnių gyvenančių žaliųjų eglinių amarų ir šių amarų išskiriamo lipčiaus cheminės sudėties. Todėl medui „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ būdingas didelis elektros laidumas ir cheminė sudėtis, atspindinti didelį mineralinių druskų kiekį Salų Beskido kalnų dirvožemyje.

Dar viena medui „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ būdinga savybė – jo sudėtyje yra didesnė santykinė dalis vėjo apdulkinamų augalų žiedadulkių. Nedidelės vabzdžių apdulkinamų augalų žiedadulkių priemaišos yra daug mažesnės negu iš nektaro gaunamame meduje. Taip yra dėl to, kad tuo laikotarpiu, kai Salų Beskido kalnuose pasirodo europinių kėnių lipčius, daugiau jokio komercinės paskirties nektaro, išskyrus liepų nektarą, nėra. Didesnį medaus sudėtyje esantį vėjo apdulkinamų augalų žiedadulkių kiekį, be kita ko, lemia tai, kad jo sudėtyje nėra nektaro iš nektarą išskiriančių augalų arba jo yra labai mažai. Tai būdinga spygliuočių miškų, ypač kėnių, lipčiaus medui.

Kėnių lipčiaus nektarą naudojančios bitės jau ilgus metus gyvena Salų Beskido kalnuose, dėl to atsirado vietos Dobros bičių atmaina. Iš to matyti, kad medus „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ yra glaudžiai susijęs su savo kilmės vietove. Per keletą amžių Dobros atmainos bitės išsiugdė mechanizmus, kurie bitėms leidžia augti toje vietovėje (t. y. kaip pagrindinį nektarą jos naudoja lipčių), o kitų rasių arba atmainų bitės savarankiškai išgyventi negalėjo. Dėl unikalių savybių šios bitės gali gyventi laukinėje gamtoje, kėnių miškuose. Dėl per keletą amžių įgytų savybių Dobros atmainos bitės šiuo metu yra geriausiai prisitaikiusios rinkti medų „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“, nes kuo greičiau jis surenkamas, tuo geriau pakeičiamas ir tuo geresnės kokybės medus pagaminamas. Didelis diastazės aktyvumas (DS) meduje „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ taip pat rodo, kokie svarbūs Dobros atmainos bičių Salų Beskido kalnuose išsiugdyti išskirtiniai mechanizmai. Tai rodo, kad medaus sudėtyje yra didelis kiekis vertingų fermentų, kurie susidaro Salų Beskido regione gyvenančių Dobros atmainos Krajinos rasės bičių organizmuose.

Ilgametė tos vietovės bitininkystės istorija turėjo įtakos vietos bitininkų igūdžių tobulinimui. Bitininkai neimportuoja kitų rasių bičių ir bičių nekryžmina su bitėmis, kurios yra menkai prisitaikiusios prie vietos klimato ir medunešio sąlygų. Dėl tokios bitininkystės Dobros atmainos bitės sėkmingai išliko nepakitusios iki šių dienų. Vietos bitininkai nustatė gamybos metodų taisykles ir kaip išgauti medų „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“, taip pat nustatė bitininkystės taisykles. Vietos bitininkų pastangomis Dobros atmainos Krajinos rasės bitės kaip genetinis išteklius yra saugomos nuo 2014 m., apibrėžtas jų veisimo regionas, kuris apima dvi Limanovos rajono savivaldybes. Ši iniciatyva padeda išsaugoti unikalias Dobros atmainos bičių savybes, o tai savo ruožtu padeda išsaugoti specifines medaus „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ savybes.

Medus „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ išskirtinis tuo, kad jo sudėtyje yra mažai vandens ir HMF (5-hidroksimetilfurfurolo). Tai, kad medaus sudėtyje yra mažai vandens, yra požymis, jog medui bręstant bitės tinkamai išgarina vandenį, o bitininkas sumaniai parenka tinkamą laiką medui išsukti. HMF susidaro meduje dėl paprastojo cukraus, aukštos kaitinimo temperatūros ir ilgo laikymo. Tuo, kad meduje „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ HMF kiekis yra mažas, patvirtinama, kad medus yra šviežias ir kaitintas žemoje temperatūroje, todėl jame išsaugotos vertingos sudedamosios medžiagos. Būtent vietos bitininkų žinios ir patirtis, taip pat pastangos užtikrinti medaus šviežumą, nulemia medaus cheminę sudėtį ir specifines medaus „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ savybes.

Visi pirmiau paminėti veiksniai, įskaitant tai, kad didelę dalį teritorijos užima europinių kėnių miškai, Dobros atmainos bičių laikymo sąlygos, aplinkos švarumas ir palankus Salų Beskido kalnų mikroklimatas, tradicinis bitininkystės modelis ir vietos bitininkų igūdžiai kartu tiesiogiai lemia specifines medaus „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ savybes.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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