

## CITI AKTI

## KOMISIJA

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību**

(2009/C 260/10)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

## VIENOTS DOKUMENTS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006****“MIÓD KURPIOWSKI”****EK Nr.: PL-PGI-0005-0607-30.05.2007****AĢIN ( X ) ACVN ( )****1. Nosaukums:**

“Miód kurpiowski”

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Polija

**3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:****3.1. Produkta veids (kā II pielikumā):**

1.4. grupa. Citi dzīvnieku izcelsmes produkti, medus

**3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):**

Mikroskopiskais raksturojums:

“Miód kurpiowski” ir nektāra medus ar iespējamu medusrasas piejaukumu. Tas ir dažādu ziedu medus, kurā neviena auga ziedputekšņu daudzums nepārsniedz 30 %, bet pieļaujamais kultūraugu ziedputekšņu daudzums nepārsniedz 10 %.

Organoleptiskais raksturojums:

“Miód kurpiowski” ir šķidrums vai kristalizējis nektāra medus ar iespējamu medusrasas piejaukumu. Medus konsistence ir bieza, šķidra un lipīga. Medus kristalizējas vidējos un sīkos graudiņos; tā krāsa ir no gaišas salmu dzeltenas krāsas līdz brūnai ar zaļganu nokrāsu. Zaļganā nokrāsa norāda medusrasas klātbūtni medū. Medum ir intensīva smarža ar specifisku pikantuma niansi un maigu, viegli saldu garšu.

Fizikāli ķīmiskais raksturojums:

“Miód kurpiowski” fizikāli ķīmiskās īpašības ir šādas:

— monosaharīdu (glikozes un fruktozes) saturs – ne mazāks par 60 g/100 g,

— saharozes saturs – ne lielāks par 5 g/100 g,

— diastāzes skaitlis (DS) pēc *Schade* skalas – ne mazāks par 8,

- brīvās skābes – ne vairāk par 50 miliekvivalentiem uz 1 000 g,
- īpatnējā elektrovadītspēja – ne lielāka par 0,8 mS/cm,
- ūdenī nešķīstošu vielu saturs – ne vairāk par 0,1 g/100 g,
- ūdens saturs – ne lielāks par 18,5 %,
- HMF (5-hidroksimetilofurfurola) saturs – ne lielāks par 10 mg/kg.

“Miód kurpiowski” ražošanai tiek izmantotas vienīgi šādu šķirņu bites: Eiropas tumšā medus bite (*Apis mellifera mellifera*), Krainas medus bite (*Apis mellifera carnica*), Kaukāza medus bite (*Apis mellifera caucasica*) un bites, kas cēlušās no šo šķirņu krustojumiem.

### 3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

—

### 3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

“Miód kurpiowski” ievākšanas periodā nav pieļaujama bišu piebarošana. Bites drīkst piebarot pēc medus izsviešanas pirms ziemas iestāšanās, daudzumā, kas nepieciešams krājumu veidošanai, lai nodrošinātu bišu saimes pārziemošanu. Bišu saimes var piebarot ar cukurbiešu cukura sīrupu vai glikozes-fruktozes sīrupiem. Cukurbiešu cukuram un glikozes-fruktozes sīrupiem var būt cita ģeogrāfiskā apgabala izcelsme nekā “Miód kurpiowski” iegūšanas apgabals. Tas neiespaido medus kvalitāti. Ziemas krājumi nedrīkst nonākt “Miód kurpiowski”.

### 3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:

Visiem “Miód kurpiowski” ražošanas posmiem jānotiek norādītajā ģeogrāfiskajā apgabalā – sākot ar dravu izvietošanu līdz galīgajai medus iepakojšanai. “Miód kurpiowski” izsviešana notiek aukstā veidā medsviedē, izmantojot centrālās spēku. Pēc medus nostādināšanas tvertnēs to salej dažādos traukos iepakojšanai mazumtirdzniecības vajadzībām. Medus saliešana mazumtirdzniecībā lietojamajos traukos jāizdara, pirms sākas pirmā kristalizēšanās.

### 3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:

“Miód kurpiowski” iepakojšanai jānotiek 4. punktā norādītajā apgabalā. Šis noteikums ir ieviests, lai garantētu atbilstošu produkta kvalitāti, kā arī lai nodrošinātu uzraudzību un izcelsmes kontroli. Noteikuma par iepakojšanu apgabalā mērķis ir samazināt “Miód kurpiowski” sajaukšanas iespēju ar citu veidu medu vai arī citu medus veidu pārdošanu ar šo aizsargāto nosaukumu.

### 3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Visiem biteniekiem un uzņēmumiem, kas nodarbojas ar medus ar aizsargātu nosaukumu iepirkšanu un tālāku realizēšanu, jāizmanto viena veida etiķetes. Etiķetes tiek izsniegtas ar *Kurpiowsko-Mazowiecki Związek Pszczelarzy w Ostrołęce* (Ostrolenkas Kurpjoiskas-Mazovijas Biškopju apvienības) starpniecību. Apvienība iesniedz pārbaudes struktūrai īpašos etiķešu sadales noteikumus. Vienoto etiķešu sistēmai jāgarantē gan izstrādājuma kvalitāte, gan arī iespēja noteikt produkta izcelsmi. Šie noteikumi nekādā veidā nedrīkst diskriminēt ražotājus, kuri nav apvienības biedri.

## 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

“Miód kurpiowski” ievāc vēsturiski etnogrāfiskajā apgabalā, kura nosaukums ir Kurpie (*Kurpie*).

Tajā ietilpst šādi Mazovijas vojevodistes (*Województwo mazowieckie*) apgabali:

Pšasnišas apriņķa (*Powiat przasnyski*) *Chorzele*, *Jednorożec* un *Przasnysz* pašvaldības teritorijas,

Makovas apriņķa (*Powiat makowski*) *Krasnosielc*, *Płoniawy-Bramura*, *Sypniewo*, *Młynarze*, *Różan*, *Rzewnie* un *Maków* pašvaldības teritorijas,

Pultuskas apriņķa (*Powiat pułtuski*) *Obryte* un *Zatory* pašvaldības teritorijas,

Viškovas apriņķa (*Powiat wyszkowski*) *Długosiodło*, *Brańszczyk* un *Rząśnik* pašvaldības teritorijas,

Ostrovas apriņķa (*Powiat ostrowski*) *Brok*, *Ostrów*, *Wąsewo* un *Małkinia* pašvaldības teritorijas,

Ostrolenkas apriņķa (*Powiat ostrołęcki*) *Goworowo*, *Czerwin*, *Rzekuń*, *Olszewo-Borki*, *Lelis*, *Troszyn*, *Baranowo*, *Kadzidło*, *Czarnia*, *Myszyniec* un *Łyse* pašvaldības teritorijas.

Tajā ietilpst arī šāds Podlaskas vojevodistes (*Województwo podlaskie*) apgabals:

Kolneņskas apriņķa (*Powiat kolneński*) *Turośl* pašvaldības teritorija,

Lomžas apriņķa (*Powiat łomżyński*) *Nowogród* un *Zbójna* pašvaldības teritorija.

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

“Miód kurpiowski” izcelsmes vieta ir apgabals, kura nosaukums ir Kurpje (*Kurpie*). Šajā apgabalā ietilpst Zaļā Kurpje (*Kurpie Zielone*) un Baltā Kurpje (*Kurpie Białe*). Zaļo Kurpji veido teritorija, kas atrodas Narevas (*Narew*) upes labajā krastā un tās pieteku *Pisa*, *Skwa*, *Omulew* un *Rozoga* baseinā, līdz pat Ožicas (*Orzyc*) upes kreisajam krastam. Balto Kurpji veido teritorija starp Bugas (*Bug*) upes lejteces labo krastu ar pietekām *Tuchelką* un *Brok* un Narevas upes lejteces kreiso krastu ar pietekām *Wymakracz* un *Orz*. Zaļā Kurpje ir bagāta ar upēm un ezeriem, kas labvēlīgi ietekmē augu attīstību – no šejienes cēlies tās nosaukums. Baltā Kurpje ir sausāks apgabals. Tā nosaukums aizgūts no podzolēto augšņu krāsas.

Dabas faktori:

Kurpje ir ļoti vāji urbanizēts apgabals. Šeit nav lielu vai vidēju rūpniecības uzņēmumu vai lielu intensīvās lauksaimniecības uzņēmumu. Kurpjes apgabalā nav nevienas pilsētas, kurā būtu vairāk par 100 tūkstošiem iedzīvotāju. Starp citu, šīs teritorijas izcilo dabas vērtību dēļ tā ir iekļauta “Eiropas Zaļajās plaušās”. Šā reģiona vienreizīgumu apliecina arī tas, ka šeit atrodas apgabali, kas iekļauti *Natura 2000* tīklā – *Dolina Dolnego Bugu* (vietas kods PLB 140001), *Puszcza Biała* (vietas kods PLB 140007) un *Dolina Omulwi i Płodownicy* (vietas kods PLB 140005). Šajā reģionā atrodas arī ainavu parks *Nadbużański Park Krajobrazowy*, kā arī daudz rezervātu, piemēram, meža rezervāts “*Czarnia*”, rezervāti “*Surowe*”, “*Czarny Kąt*”, “*Kaniston*”, “*Łokieć*”, “*Tabory*”, “*Minos*”, “*Serafin*”, “*Karaska*”, “*Podgórze*”, “*Olsy Płoszycie*”. *Puszcza Biała* tīklā ietilpst dabas rezervāti “*Dąbrowa*”, “*Nagoszewo*”, “*Brzostowo*”, “*Ochudno*”, “*Czuraj*”, “*Popławy*”, “*Bartnia*”, “*Wielgolas*”, “*Stawinoga*”.

Ģeogrāfiskajā apgabalā, kas aprakstīts 4. punktā, pilsētas, ciemi, ceļi, rūpnieciskās teritorijas aizņem tikai 1 %, toties meži aizņem līdz pat 29 % teritorijas. Pļavu un krūmāju biotopi aizņem 45 % teritorijas, bet lauksaimnieciski izmantojamās zemes – 35 %. Minētie biotopi neaizņem lielas platības, bet ir ļoti dažādi (veido mozaīku), un šā iemesla dēļ “Miód kurpiowski” nav dominējošo augu putekšņu. Šo apgabalu raksturo zemas kvalitātes augsnes (V un VI klase). IV klases augsnes ir tikai upju ielejās.

Aprakstītajam apgabalam raksturīgs arī tas, ka tajā ir vismazākais vidējais atmosfēras nokrišņu daudzums (maksimāli 500 mm/gadā) Polijā.

Cilvēkfaktori:

4. punktā definētajam apgabalam raksturīga ļoti liela daudzveidība, ekstensīvs biotopu izmantošanas veids, kā arī ļoti zems nokrišņu līmenis. Tas ir iemesls vājam nektāra ražīgumam izmantojamajos augos, bet tas savukārt ir iemesls gariem medus ievākšanas periodiem. Kurpjē princips ir tāds, ka ganības meklē nevis bite, bet gan bitenieks – pārvieto stropus uz labām medus iegūšanas vietām. “Miód kurpiowski” nepārtraukti kopš XVI gadsimta tiek iegūts tradicionālā veidā no bišu ganībām un mežiem. Pavasara nektāra medu ievāc laikposmā no maija līdz jūnijam, un šim medum nektāra avots ir bišu ganības (pļavas, ganības, atmatas). Vasaras medusrasas – nektāra medu ievāc laikposmā no jūlija līdz augustam, un tā avots galvenokārt ir skujkoku meži (egļu–priežu audzes). Tradicionāli pirmā – pavasara sanesuma – medus ievākšana notiek jūnija pirmajā pusē. Otrā – vasaras sanesuma – medus ievākšana, beidzoties medus ievākšanas sezonai, notiek jūlija otrajā pusē.

Vietējo biškopju amata prasme ir saistīta ar dravas novietojuma vietas izvēli, bet jo īpaši ar māku uzturēt dravu saimniecību vāju un ļoti vāju sanesumu teritorijās. Ievākšanas, izsviešanas (aukstā veidā) laiks, kā arī medus uzglabāšanas un saliešanas veids izriet no gadu simtiem veidotas tradīcijas. "Miód kurpiowski" iegūšanai vajadzīgo faktoru nodrošināšana, jo sevišķi, lai saglabātu tā izcilo kvalitāti, ir iespējama, tikai ievērojot ļoti lielu rūpīgumu tā iegūšanas procesā un panākot, ka biškopji ražošanas laikā ievēro specifiskos ierobežojumus. Visos "Miód kurpiowski" ražošanas posmos medus temperatūra nedrīkst būt augstāka par 30 °C. Nav pieļaujama medus filtrēšana (putekšņu filtrēšana), nosmelšana un pasterizēšana, kā arī mākslīga sildīšana. Medus ievākšanas laikā ir aizliegta ķīmikāliju un citu cietu, šķidru vai gāzveida bišu atbaidošu līdzekļu izmantošana. Kā liecina iepriekš sacītais, "Miód kurpiowski" ražošana prasa no biškopja lielu prasmi un dabiskajā vidē notiekošo procesu pārzināšanu. Kurpju biškopību raksturo mazs bitenieku skaits, kas izskaidrojams ar dravniecībai nelabvēlīgiem vides apstākļiem. Saskaņā ar aplēsēm šajā apgabalā biškopju skaits nepārsniedz 400, bet kopējais bišu saimju skaits nepārsniedz 8 000.

## 5.2. Produkta specifika:

"Miód kurpiowski" tiek ievākts no dažādu sugu ziedošu augu nektāra to ziedēšanas secībā. "Miód kurpiowski" specifiku galvenokārt nosaka divi parametri.

1) Putekšņu sastāvs – nevienas sugas augu putekšņu daudzums nedrīkst pārsniegt 30 %, bet visu sugu kultūraugu putekšņu pieļaujamais daudzums kopumā nedrīkst pārsniegt 10 %.

2) HMF (5-hidroksimetilofurfuroļa) saturs – ne vairāk par 10 mg/kg.

## 5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN):

"Miód kurpiowski" unikalitātes pamatā ir specifiskās kvalitātes īpašības, kas aprakstītas 5.2. punktā, kā arī tā reputācija. Gala produkta kvalitātei nozīmīgi ir ļoti stingrie noteikumi, kas jāievēro, ražojot medu, – piemēram, nevienā no ražošanas etapiem nepārsniedzot 30 °C temperatūru; galaproduktā saglabājas visi dabīgie enzīmi, ēteriskie savienojumi un citas medum raksturīgās sastāvdaļas. Minētie ierobežojumi attiecībā uz maksimālo temperatūru, kā arī pienākums saliet medu traukos iepakojšanai mazumtirzniecības vajadzībām, pirms sākusies pirmā kristalizēšanās, ļauj saglabāt HMF vērtību līmenī, kas nepārsniedz 10 mg/kg. Savukārt "Miód kurpiowski" daudzveidīgais putekšņu sastāvs (nav dominējošo putekšņu) atkarīgs no Kurpju neviendabīgās augu biotopu bagātības. Produkta slava Zaļajā Kurpjē un Baltajā Kurpjē ir sākusi veidoties XV gadsimtā. Dravniecības tradīcijas minētajā apgabalā iesniedzas jau šajā periodā. Daudzās atsauces uz "Miód kurpiowski" gadu gaitā ir labi dokumentētas – sākot ar 1401. gada karaļa dekrētu par meža dravniecību, 1559. gada Krupjē panākto paražu tiesību nostiprināšanu ar dravniecības likumu un līdz pat mūsdienām. Kurpju saistība ar biškopību tāpat ir atspoguļota vairākās paražās, kas saistītas ar bitēm un medu.

XX gs., lai godinātu "Miód kurpiowski" kā produktu, kas neatraujami saistīts ar vietējām gāršām, ir atdzimusi iniciatīva rīkot šim medum veltītus svētkus. Pirmo reizi pēc ilga pārtraukuma tie tika noorganizēti 1976. gada septembrī. Šis pasākums ir lielākais šajā reģionā. Tiek lēsts, ka "Kurpiowski Miodobranie" ("Kurpju medus ievākšanas") svētkos no 2002. līdz 2006. gadam ik gadu ir piedalījušies no 20 tūkstošiem līdz 35 tūkstošiem cilvēku. Par šo svētku popularitāti liecina arī tas, ka 2005. gadā vienas dienas laikā tur izstādīja savus produktus vairāk nekā 60 bitenieku un pārdeva aptuveni 12 tonnas medus. Gan norises laiks, gan vieta atbilst tradīcijām, kādas Kurpjē pastāvēja kopš XVI gadsimta.

Bagātās biškopju tradīcijas Krupjē un "Miód kurpiowski" reputāciju apliecina arī daudzas publikācijas, piemēram, *Bernard Kielak "Zwyczaje Doroczne Kurpiowskiej Puszczy Zielonej"*, 2005., un *Lomża (Lomža) 2004. gadā izdotā "Bartnictwo Kurpiowskiej Puszczy Zielonej"*.

Par šā produkta reputāciju var spriest arī pēc daudziem rakstiem un dokumentiem, kas liecina, ka tas ir kļuvis par daļu no šeit dzīvojošo ļaužu kultūras un identitātes. Nacionālajā, reģionālajā un vietējā presē tiek publicēta informācija par šo produktu un ar to saistītajiem notikumiem, piemēram, 2004. gadā "Gazeta Współczesna" publicēja rakstu "Miód folklor i konfitura" ("Medus, folklorā un ievārījums"), bet 2008. gadā nedēļas laikrakstā "Zielony Szandar" rakstu "Jak to na Kurpiach miód w puszczy podbie-rają" ("Kā Kurpje gāršās ievāc medu").

Reputāciju apliecina arī filmas un televīzijas reportāžas par "Miód kurpiowski", kā "Puszcza Zielona" ("Zaļā gārša") (TVP 1), 1985. gadā, "Bursztyń i Miód w tradycji kurpiowskiej" ("Dzintars un medus kurpjiēšu tradīcijās") (TVP 1), 1997. gadā un "Kurpiowskie Miodobranie" ("Medus ievākšana Kurpjē") (TVP 3), kas tika pārraidīta 2002. gadā.

Par "Miód kurpiowski" reputāciju un tā lomā reģionā liecina arī Polijas Tūrisma organizācijas balva par Labāko tūrisma produktu, kuru 2004. gadā saņēma *Kurpiowskie Miodobranie*. "Miód kurpiowski" vēl tika apbalvots ar statueti "Perla 2007" konkursā "Nasze Kulinarne Dziedzictwo" ("Mūsu kulinārijas mantojums").

Kurpje ir slavēta ar šeit ražotā medus kvalitāti. Reputācija, kāda tagad ir "Miód kurpiowski", nebūtu iespējama, ja šeit nebūtu tādi klimatiskie apstākļi. Tie ir veidojuši "Miód kurpiowski" neatkārtojamību, tā kvalitāti un reputāciju.

**Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

---