

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2019/C 336/04)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

“MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO”

ES Nr.: PDO-PL-02316 – 30.6.2017.

ACVN (X) AĢIN ()

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

“Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Polija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. *Produkta veids*

1.4. grupa. Citi dzīvnieku izcelsmes produkti (olas, medus, dažādi piena produkti, izņemot sviestu, u. c.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” ir šķidrums vai kristalizējis medusrasas medus, kas iegūts no baltegles medusrasas. Izejviela “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” ražošanai ir baltegles medusrasa, kas iegūta balteglu mežos *Beskid Wyspowy* kalnos un nelielā *Beskid Makowski* kalnu daļā, ko sauc par *Beskid Myslenicki*. Medusrasu izdala laputis, kas pieder pie zaļsvītrotās balteglu laputs sugas (*Cinara pectinata* Nórdl) un par barību izmanto Eiropas baltegli (*Abies alba*).

Laputis no baltegles zariem savāc auga sulu, no kuras tās uzņem proteīna komponentus un vielmaiņas galaprodukta veidā izvada no organisma viskozu šķidrumu, kas satur galvenokārt ogļhidrātus un ko sauc par medusrasu. Bites savāc medusrasu no baltegles skujām un zariem un no meža zemsegas, kas atrodas tieši zem eglēm. Sākotnēji medusrasa ir gaišā krāsā, taču tā drīz vien sajaucas ar dažādiem piemaisījumiem, piemēram, ziedputekšņiem vai sēņu vai aļģu sporām. Šie piemaisījumi nodrošina medum “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” raksturīgo melnzaļo krāsu.

Medu “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” ražo tikai Krainas pasugas (*Apis mellifera carnica*) Dobras līnijas medusbišu saimes vai šo bišu krustojumi ar citām šīs pasugas (*Apis mellifera carnica*) bitēm. Krustoto bišu mātei ir jābūt no Dobras līnijas, savukārt tranam – Krainas pasugas. Audzēšanas apgabalā un ap to drīkst audzēt tikai Krainas pasugas Dobras līnijas bites.

No baltegles iegūtā medusrasa veido vismaz 95 % no “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” kopējā medusrasas satura. No lapkokiem iegūtas medusrasas nedrīkst būt vairāk par 5 %.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Organoleptiskās īpašības

Medus “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” konsistence ir bieža un viskoza. Pirms kristalizācijas medus ir melnzaļā krāsā, un tam var būt tumši brūnas nokrāsas. Pēc kristalizācijas tas kļūst gaišāks, no pelēkzaļas līdz brūnai krāsai. Medus krāsa atbilst vismaz 86 mm pēc Pfunda skalas. Medus sāk pamazām kristalizēties pēc aptuveni 4 mēnešiem no izsviešanas brīža, iegūstot smalki vai vidēji graudainu struktūru. Medum “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” ir intensīvs aromāts, kura specifiskā smarža atgādina sveķus, un maiga, salda garša.

Medu, kam ir redzamas slāņošanās vai rūgšanas pazīmes, ar aizsargāto nosaukumu “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” pārdot nedrīkst.

Fizikāli ķīmiskās īpašības:

- ūdens saturs – nepārsniedz 17,5 %,
- īpatnējā elektrovadītspēja, izsakot [mS/cm], – ne mazāka par 1,20,
(izsakot [10^{-4} S/cm⁻¹], – ne mazāka par 12,00),
- diastāzes skaitlis pēc *Schade* skalas – ne mazāks par 15,
- HMF (5-hidroksimetilfurfurola) saturs – nepārsniedz 15 mg/kg.

Mikrobioloģiskās īpašības

Medū “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” atrodami šādi medusrasai raksturīgi indikatori: sēņu sporas un aļģes. No sēnēm visbiežāk atrodamas *Atichia* sēnes: *Hormiscium*, *Tripasporium*, *Capnophialophora pinophila* un *Tripasporium pinophilum*. Šīs ir minētajam medum tipiskās sugas, kas atrodamas gan medusrasā, gan pašā medū. No aļģēm visbiežāk atrodamas *Pleurococcus* sp., *Chlorococcus* un *Cystococcus* šūnas. Ir sastopamas arī *Cyanophyceae* zilaļģes un *Diatomeae* kramaļģes. Medus savu melnzaļo krāsu iegūst tieši šo medusrasas indikatoru ietekmē.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Kad bites ir beigušas ražot “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”, tās var piebarot ar cukura sīrupu. Medus ievākšanas periodā bites piebarot nav atļauts. Ja tiek apdraudēta bišu saimju pienācīga attīstība, periodos, kad nenotiek medus ražošana, bites var piebarot ar medus un cukura masu. Stimulējošā piebarošana periodos, kad nenotiek ražošana, ir jāpārtrauc ne vēlāk kā 10 dienas pirms medusrasas parādīšanās.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visi medus “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” ražošanas un ieguves posmi jāveic 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Medus ražošanas laikā nedrīkst veikt nekādu bišu ārstēšanu ar zālēm. Ir atļauts izmantot bioloģiskās ārstēšanas metodes, kuras potenciāli nepiesārņo medu.

Medus filtrēšana, sajaukšana ar citu veidu medu, pasterizēšana vai sildīšana virs 40 grādiem pēc Celsija nav atļauta.

Pēc medus kristalizēšanās vairumtirdzniecībai paredzētajos konteineros to var sašķidrināt ar īpašu aprīkojumu (sašķidrināšanas kamerām), kurā ir kontrolēta iekšējā temperatūra. Sašķidrināšanas laikā temperatūra nevienā brīdī nedrīkst pārsniegt 40 grādus pēc Celsija. Kamerā nodrošinātā temperatūra ir vismaz reizi dienā jāreģistrē sašķidrināšanas reģistrācijas žurnālā.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi

Medus “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” iepakojšana ir jāveic 4. punktā norādītajā apgabalā.

Šī prasība izriet no tradicionālās prakses, un tā ir vajadzīga, lai veicinātu medus izcelsmes uzraudzību un kontroli, samazinot risku to sajaukt ar citu veidu medu, novērstu nosaukuma ļaunprātīgu izmantošanu, pārdodot medus produktus no citiem reģioniem, un nodrošinātu 3.6. punktā minēto īpašo marķēšanas noteikumu piemērošanu.

Prasības mērķis ir arī garantēt atbilstošu produkta kvalitāti, kā arī novērst medus fizikāli ķīmisko (HMF, diastāzes aktivitātes) un organoleptisko īpašību pasliktināšanās risku. Ja medus pārvietošanas laikā netiek nodrošināti atbilstoši apstākļi, tas kā higroskopiska viela var absorbēt ūdeni vai strauji kristalizēties. Pastāv arī iespēja, ka tiek absorbētas neraksturīgas smakas, kuras var pilnībā izmainīt medus garšu. Tādēļ medus pārvadāšanai ir nepieciešami īpaši pielāgoti transportlīdzekļi.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Biškopjiem, kuri ražo un iepakoj "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego", un uzņēmumiem, kuru darbība ir saistīta ar medus iepirkšanu un noformēšanu, ir jāizmanto viena veida etiķetes. Vienotās etiķešu sistēmas mērķis ir garantēt atbilstošu kvalitāti un nodrošināt, ka produkta izsekojamība notiek bez grūtībām. Etiķetes izsniedz ražotāju asociācija *Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego*. Tā nosūta kontroles iestādei etiķešu izdošanas noteikumus un ierakstus par izsniegtajām un izmantotajām etiķetēm. Izsniegšanas noteikumi nedrīkst nekādā veidā diskriminēt ražotājus, kuri nav asociācijas biedri.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" tiek iegūts Mazpolijas vojevodistē, *Limanowa* un *Myślenicka* povjātā.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Medus "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" kvalitāti nodrošina ne tikai dabas vides unikālās īpašības, bet arī vietējo biškopju prasmes. Tikai iepriekš minēto faktoru mijiedarbībā tiek nodrošināta iespēja iegūt medusrasas medu ar šīm specifiskajām īpašībām.

Aptuveni 40 % no *Beskid Wyspowy* kalnu platības sedz meži. Tajā dominē subalpīnie meži: dižskābaržu–balteglu, balteglu un jauktie balteglu–egļu meži. Balteglu mežu koncentrācija šeit ir visaugstākā visā Polijā.

Beskid Wyspowy kalnu apvidū, kuru klāj balteglu meži, sākotnēji parādījās Krainas pasugas (*Apis mellifera carnica*) bites, kuras ir spējušas pielāgoties sarežģītajiem klimatiskajiem un nektāra ieguves apstākļiem. Evolūcijas gaitā radās vietējā bišu populācija, kura vēlāk tika nosaukta par "Dobra" un kura dabiskās izlases ceļā ir spējusi pielāgoties sarežģītajiem vietējiem apstākļiem un attīstīt virkni vērtīgu īpašību, piemēram, izturību pret slimībām, lielu izturību pret aukstumu, pielāgošanos pārziemošanai ar medusrasu, olu dēšanas pārtraukšanu septembrī, pakāpenisku olu dēšanas atsākšanu pavasarī un strauju attīstību pēc laikapstākļu stabilizēšanās. Krainas pasugas Dobras līnijas medusbites ir izkopusas resursu ziņā ļoti efektīvu veidu, kā baroties ziemā. Tādējādi bites šajā apgabalā ir dzīvojušas dabiski un, kaut arī ziemojošās bites nevar baroties ar medusrasas medu, tās pārziemo normāli. Citu pasugu un līniju bites nespētu ziemā izdzīvot no medusrasas krājumiem, kas atrodami *Beskid Wyspowy* kalnos.

Medus "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" specifiskās iezīmes, piemēram, lielais balteglu medusrasas īpatsvars, izriet no ģeogrāfiskā apgabala, proti, *Beskid Wyspowy* kalnu mežiem. Baltegles uzņem no augsnes ūdeni, minerālsāļus un mikroelementus un uzkrāj tos auga sulā, kas ir izejviela medusrasas ieguvei. Medus "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" specifiskais sastāvs un īpašības ir arī nesaraujami saistīts ar zaļsvītrotajām balteglu laputīm, kas mīt *Beskid Wyspowy* kalnu balteglu mežos, un to saražotās medusrasas ķīmisko sastāvu. Būtībā medu "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" raksturo produkta augstā īpatnējā elektrovadītspēja un ķīmiskais sastāvs, kas atspoguļo lielo minerālsāļu saturu *Beskid Wyspowy* kalnu augsnē.

Vēl viena medum "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" raksturīga īpašība ir lielāks anemofilo augu ziedputekšņu īpatsvars. Nelielais kukaiņu apputeksnēto augu ziedputekšņu piemaisījums ir ievērojami mazāks nekā medum, kas ražots no nektāra. Šī īpašība ir saistīta ar to, ka periodā, kad *Beskid Wyspowy* kalnos parādās baltegles medusrasa, nav atrodams neviens cits augs, izņemot liepas, kura nektāru var izmantot komerciāliem mērķiem. Anemofilo augu ziedputekšņu satura pārsvars nodrošina arī to, ka sastāvā nav nektāra, kas iegūts no nektāraugiem, vai tā apjoms ir neliels, un tā ir iezīme, kas raksturīga skujkoku mežā iegūtas medusrasas medum, jo īpaši baltegles medusrasas medum.

Beskid Wyspowy kalnu apvidum jau sen ir raksturīgs tas, ka bites prot izmantot baltegles medusrasu, kā rezultātā ir radusies vietējā Dobras bišu līnija. Minētais apliecina ļoti ciešo saikni, kas “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” vieno ar tā izcelsmes apgabalu. Gadsimtu gaitā Dobras līnijas bites ir attīstījušas tādu uzvedību, kas ļāva tām izplatīties šajā apgabalā, kurā galvenais medus ieguves avots ir medusrasa un kurā citu pasugu vai līniju bites pašas nespēja izdzīvot. Līnijas unikālo īpašību dēļ apgabalos ar balteglu mežiem bites spēj dzīvot savvaļā. Dobras līnijas bišu īpašības, kas veidojušas gadsimtiem ilgi, ir padarījušas tās par bitēm, kuras pašlaik ir vislabāk piemērotas medus “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” izejvielas ievākšanai – jo ātrāk tas tiek paveikts, jo labāk tā tiek pārstrādāta medū, un tiek nodrošināta labākā kvalitāte. Arī “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” augstais diastāzes skaitlis (DS) apliecina, cik nozīmīga Dobras līnijas bišu īpašā uzvedība, kas tām izveidojusies *Beskid Wyspowy* kalnos. Tas liecina par to, ka medū ir augsts tādu vērtīgu fermentu saturs, kuri rodas *Beskid Wyspowy* reģionā sastopamo Krainas pasugas Dobras līnijas medusbišu organismā.

Biškopības senā vēsture šajā apgabalā ir veicinājusi vietējo biškopju prasmju attīstību. Viņi neizmantoja ievestas līnijas vai krustojumus ar bitēm, kuras nav piemērotas vietējiem klimatiskajiem un medus izejvielas ieguves apstākļiem, un viņu audzēšanas prakse ļāva Dobras līniju veiksmīgi saglabāt neizmainītu līdz mūsdienām. Vietējie biškopji izstrādāja noteikumus, ar kuriem tiek regulētas ražošanas metodes un veids, kādā medus “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” tiek iegūts, kā arī noteikumus attiecībā uz biškopību. Vietējie biškopji ir panākuši, ka kopš 2014. gada Krainas pasugas Dobras līnijas medusbites tiek aizsargātas kā ģenētiskais resurss, un tai ir izveidots audzēšanas reģions divu *Limanowa* povjata pašvaldību teritorijā. Šī iniciatīva veicina Dobras līnijas bišu unikālo īpašību aizsardzību, kas savukārt tiešā veidā sekmē “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” specifisko īpašību aizsardzību.

Medus “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” atšķiras ar zemo ūdens un HMF (5-hidroksimetilfurfurola) saturu. Zemais ūdens saturs norāda, ka bite ir pareizi iztvaicējusi ūdeni laikā, kamēr medus nogatavojas, un biškopis ir prasmīgi noteicis laiku medus ievākšanai. HMF medū rodas no vienkāršajiem cukuriem augstā sildīšanas temperatūrā un ilgas uzglabāšanas rezultātā. Medus “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” zemais HMF saturs apliecina to, ka tas ir svaigs un sildīts zemā temperatūrā, tādējādi saglabājot tā vērtīgās sastāvdaļas. Tieši vietējo biškopju zināšanas un pieredze, kā arī rūpes par medus svaiguma nodrošināšanu ietekmē tā ķīmisko sastāvu un attiecīgi arī “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” specifiskās īpašības.

Mijiedarbība, kāda pastāv starp visiem iepriekš minētajiem faktoriem – balteglu mežu lielais īpatsvars, vietējās Dobras līnijas bišu audzēšanas prakse, *Beskid Wyspowy* kalnu vides tīrība un labvēlīgais mikroklimats, tradicionālais biškopības modelis un vietējo biškopju prasmes –, tiešā veidā atspoguļojas produkta “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” specifiskajās īpašībās.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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