

ATTI OHRAJN

KUMMISSJONI

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skond l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografici u denominazzjonijiet ta' l-oriġini għal prodotti agrikoli u oġġetti ta' l-ikel

(2007/C 179/06)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni skond l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu l-Kummissjoni fi zmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

SINTEZI

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

“MIÓD WRZOSOWY Z BORÓW DOLNOŚLĄSKICH”

Nru tal-KE: PL/PGI/005/0449/18.02.2005

DPO (X) IĠP (X)

Din is-sintezi tagħti l-elementi ewlenin ta' l-ispeċifikazzjoni tal-prodott b'għan informattiv biss.

1. *Dipartiment Responsabbli fl-Istat Membru:*

Isem: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Indirizz: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa
Tel: (48-22) 623 27 07
Feks: (48-22) 623 25 03
Posta elettronika: jakub.jasinski@minrol.gov.pl

2. *Grupp:*

Isem: Regionalny Związek Pszczelarzy we Wrocławiu
Il-grupp jinkludi produtture tal-għasel fl-organizzazzjonijiet li ġejjin:
— Związek Pszczelarzy Ziemi Legnickiej
— Regionalny Związek Pszczelarzy w Jeleniej Górze
— Regionalne Zrzeszenie Pszczelarzy w Oławie
— Stowarzyszenie Pszczelarzy Rzeczypospolitej Polskiej we Wrocławiu
Indirizz: ul. Mazowiecka 17, PL-50-412 Wrocław
Tel: (48-71) 363 28 99
Faks: (48-71) 363 28 99
Posta elettronika: hurtownia@oleje.net
Kompożizzjoni: Produtturi/proċessaturi: (X) ohrajn: ()

⁽¹⁾ ĠUL 93, 31.3.2006, p. 12.

3. Tip ta' Prodott:

Klassi 1.4 — Ġhasel

4. Speċifikazzjoni:

(sinteżi tar-rekwiziti skond l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

4.1. Isem: "Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich"

4.2. Deskrizzjoni:

Karatteristiċi organolettiċi:

L-ġhasel qabel il-kristallazzjoni huwa minn oranġjo skur sa kannella hamrani fil-kulur iżda wara l-kristallizzazzjoni jkangì minn isfar oranġjo sa kannella. Għandu konsistenza magħquda u jipproduċi fluwidu ġelatinuż qisu ġel. L-ġhasel tal-*heather* jikkristallizza fi frak ta' daqs medju. It-toghma hija daqsxejn helwa, qarsa u morra. Jinxtamm qawwi; ir-riha hija simili għar-riha tal-*heather*.

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi:

- il-kontenut ta' l-ilma mhuwiex iktar minn 22 %
- il-kontenut tal-glukożju u tal-fruktożju mhuwiex inqas minn 60 g/100 g
- il-kontenut tas-sukrożju ma jaqbix 4 g/100 g
- il-kontenut ta' sustanzi li ma jinhallux ma jaqbix 0,1 g/100 g
- n-numru tad-*diastaze* (skala Schade) mhuwiex inqas minn 8.
- il-kontenut tal-5-hydroxymethylfurfural (HMF) ma jaqbix 40 mg/hg
- il-kontenut proline ma jaqbix 30 mg/100 g
- il-pH huwa bejn 4 u 4,5

Il-kontenut medju tal-proline hieles fl-ġhasel magħmul min-nektar tal-*heather* normalment huwa hafna oghla — xi 64,6 mg/100 mg Madankollu, il-kontenut għandu firxa wiesgħa: minn 30,9 sa 103,3 mg/100 g. Il-kontenut ta' l-aċtu amino hieles fil-*"Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich"* huwa ta' madwar 36 mg/100 g. Il-kontenut ta' l-aċtu amino hieles bil-proteini li jinholqu permezz ta' l-idrolisi huwa ta' madwar 875 mg għal kull 100 g ta' ġhasel — huwa reponsabbli għall-proċess thixotropy.

Karatteristiċi mikroskopiċi:

Il-proporzjon tal-għabra tad-dakra tal-*heather*, bħala l-għabra tad-dakra ewlenija, ma għandux ikun ta' inqas minn 50 %. L-għabra tad-dakra fl-ġhasel huwa estratt mill-*heathers* — mill-familja "Ericaceae".

4.3. Żona Ġeografika: Il-konfini taż-żona fejn jikbru l-ispeċijiet tal-*heather* li minnhom jinkiseb il-prodott *Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich* huma dawn li ġejjin:

- Il-konfini tan-Nofsinhar jibdev mill-belt ta' Zgorzelec matul it-triq Nru 353 sa l-E40 fid-direzzjoni ta' Bolesławiec, imbagħad matul it-triq minn Bolesławiec sa Chojnów (parzjalment l-E40 li mbagħad f'Lubkówek tinbidel fit-triq Nru 94.)
- Il-konfini tal-Lvant jibdev matul it-triq Nru 335 mill-belt ta' Chojnów imbagħad matul it-triq minn ġewwa Brunów, Szklary Dolne, Trzmielów sa Chocianów; minn Chocianów il-konfini jestendu matul it-triq Nru 331 sa Parchów, li tinsab fil-konfini tax-Xlokk taż-żona ta' ġestjoni tal-foresta Chocianów; matul il-konfini tal-Grigal sa dawk tan-nofsinhar taż-żona ta' ġestjoni tal-foresterija Przemków sal-konfini tad-Direttorat Reġjunali tal-Foresti Nazzjonali (il-kanal tan-Nofsinhar) sat-triq Nru 328 fid-direzzjoni ta' Niegosławice

- Il-konfini tat-Tramuntana jestendu minn Niegosławice matul it-triq għal Szprotawa, u minn ġewwa Sucha Dolna u Henryków Wichlice. Fi Szprotawa jestendu matul it-triq Nru 12 fid-direzzjoni ta' Żagań u minn hemm matul l-istess triq ġewwa Żary sa Żarki Wielkie, li tinsab fuq il-konfini tal-Punent tal-Polonja biswit ir-Repubblika Federali tal-Germanja.
- Il-konfini tal-Punent jestendu matul il-konfini Pollakk-Ġermaniż minn Żarki Wielkie f'direzzjoni lejn in-Nofsinhar sakemm jilhqg l-belt ta' Zgorzelec.

4.4. Il-prova ta' l-origini: Il-kontroll ta' l-awtentiċità tal-post ta' l-origini u l-kwalità tal-“Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” jgħaddi minn bosta fazijiet u jitwettag f'għadd ta' stadji; jibda bil-produzzjoni u jispiċċa bil-kontroll ta' prodott lest fis-suq. Il-kontroll johloq sistema koerenti ta' sorveljanza tal-kwalità xierqa tal-prodott finali.

L-Indikazzjoni Ġeografika Protetta “Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” tikkonċerna biss l-għasel li ġej minn produttori li jinsabu elenkati f'reġistri li jinżammu mill-entità ta' spezzjoni. L-entità ta' spezzjoni żżomm ir-reġistri li ġejjin:

- reġistru ta' operaturi li jipproduċu u jferrgħu l-għasel skond l-Indikazzjoni Ġeografika Protetta “Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich”
- reġistru ta' tikketti użati minn operaturi li jipproduċu u jferrgħu l-għasel skond l-Indikazzjoni Ġeografika Protetta “Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich”

L-operaturi elenkati fir-reġistri huma suġġetti għal kontroll minn entità ta' spezzjoni li timmira li tivverifika jekk il-prodotti tutelati mill-Indikazzjoni Ġeografika Protetta “Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” humiex manifatturati f'konformità mal-leġiżlazzjoni u ma' l-ispeċifikazzjoni. Il-kontrolli jieħdu l-forma ta' spezzjoni ta' operaturi li jipproduċu u jferrgħu l-għasel. Jiġi vverifikat ukoll jekk il-livell tal-bejgħ jikkorrespondi għal-livell tal-produzzjoni.

4.5. Il-Metodu ta' produzzjoni: Qabel ma jittrasportaw il-kaxxa tan-naħal bil-kolonji tan-naħal sal-post fejn jikber il-*heather*, l-għasel li ġej minn sorsi oħra ta' alimentazzjoni għandu jiġi ċċentrifugat, u għandhom jiddaħhlu speċi ta' hitan interni biex isostnu l-konstruzzjoni tax-xehda u b'hekk ukoll, in-naħal ikunu jistgħu jingħataw suppliment ta' xropp taz-zokkor. Il-kolonji għandhom jingħataw dozi żgħira, li ma jaqbiżux 0,5 % għal kull 24 siegħa. L-alimentazzjoni għandha tiegħa mhux iktar tard minn sebat ijiem qabel mal-kolonji tan-naħal jiġu ttrasportati fejn hemm il-*heather*. L-alimentazzjoni tan-naħal waqt il-perjodi tal-ġbir tal-“Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” mhuwiex ammissibbli.

It-trasport għandu jsir b'attenzjoni fir-rigward tar-regoli ta' l-iġjene u l-ventilazzjoni tal-kaxxa tan-naħal. Il-ġbir tan-nektar għandu jsir fiż-żona ta' Bory Dolnośląskie meta l-*heather* ikun qed jifjorixxi (fl-aħħar ta' Awwissu sal-bidu ta' Settembru). Iċ-ċentrifugazzjoni ta' l-għasel permezz ta' l-użu ta' l-estratturi ta' l-għasel (ċentrifugali — tangentiali jew radiali) titwettag f'*workshops* itineranti fil-post fejn jinkiseb l-għasel jew f'postijiet fissi propjetà ta' dawk li jrabbu n-naħal.

In-naħal jitqiegħed f'reċipjenti konformi mal-Kodiċi tal-Prattika Tajba fit-Trobbija tan-Naħal u skond id-dispożizzjonijiet fis-sehħ. L-għasel jitqiegħed f'diversi reċipjenti — normalment ta' volum li ma jaqbiżux l-1 500 g. Huma pprojbiti l-filtrazzjoni, l-iskrematura u l-pastorizzazzjoni, kif ukoll it-tishin artifiċjali ta' l-għasel. F'kull stadju ta' produzzjoni, it-temperatura ta' l-għasel ġewwa x-xehda ma tistax taqbeż 45 °C.

Huma biss in-naħal mill-ispeċi li ġejjin jew minn speċi mhallta ma dawn li jistgħu jintużaw għall-produzzjoni ta' “Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich”:

- *Apis mellifera mellifera* (in-naħla Ġermaniża/ in-naħla Ewropea),
- *Apis mellifera carnica* (in-naħla Karnika),
- *Apis mellifera caucasica* (in-naħla Kawkaża).

- 4.6. Rabta: L-ewwel referenzi għat-trobbija tan-naħal f'registri mfassla għal Karlu Manju fl-aħħar tas-sekli 8 u 9 juru li ġie mpost tribut fil-forma ta' għasel u xemgħa fuq it-tribujiet mirbuħa.

Fl-1900, iż-żona tar-raba' xagħri, tant apprezzata minn dawk li jrabbu n-naħal, ġiet affetwata minn nar enormi. Dan wassal għad-degradazzjoni fl-għadd ta' sigar u l-iżvilupp tar-raba' xagħri. Minn studju li sar fl-1958 ntweraw li l-ogħla kontenut ta' għabra tad-dakra tal-*heather* bħala għabra tad-dakra ewlenija kien jinsab fl-għasel tal-*heather* ta' Bory Dolnośląskie, b'firxa minn 59 % sa 98 %.

Il-fatturi ewlenin li jinfluwenzaw ir-reputazzjoni ta' "Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich" huma t-tradizzjoni twila tal-għbir ta' l-għasel f'din iż-żona kif ukoll il-kwalità għolja ta' l-għasel innifsu. Din ir-reputazzjoni ġiet ikkonfermata ukoll permezz tal-bosta premijiet li ngħataw lil dan l-għasel fil-Ġurnata ta' l-Għasel u l-Inbid fi Przemków, ir-riżultati ta' s'fharriġ dwar l-għasel, kif ukoll prezzu — minn 3 sa 8 zloty oghla minn għasel ieħor tal-*heather*.

Ir-reputazzjoni ta' l-għasel intweriet ukoll mill-fatt li dan il-prodott, l-uniku għasel mir-reġjun, huwa fost għabra ta' l-ispeċjalitajiet mir-reġjun, li l-Marixxall ta' Dolnośląskie Voivodship normalment jippreżenta lil mistednin barranin tiegħu jew jieħdu barra miegħu biex jaġgħtih bħala riġal. "Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich" huwa l-għasel l-iktar magħruf tad-Dolnośląskie Voivodship. Dan huwa ppreżentat bħala prodott tipiku tar-reġjun f'diversi fieri u wirjiet, fejn jintwerew prodotti tipiċi minn reġjuni diversi.

Il-fatt li iż-żona ta' Bory Dolnośląskie l-*heather* jikber b'abbundanza ġie ppruvat f'diversi inizjattivi marbuta ma' din il-pjanta. Fil-villaġġ żgħir ta' Borówki, pereżempju, insibu l-"wrzosowa chata" (id-dwejra tal-*heather*) — xorta ta' mużew arkeoloġiku li jbigħ il-prodotti lokali, kif ukoll, biex jingħata eżempju ieħor, il-grupp ta' azzjoni lokali, li jikkonsisti minn rappreżentattivi ta' dan ir-reġjun, iġib l-isem ta' "Wrzosowa Kraina" (l-art tal-*heather*). Fil-boskijiet ta' Bory Dolnośląskie, speċjalment fl-artijiet ta' l-eżerċitazzjoni militari fiż-żoni ta' Świętoszów u Przemków, hemm hafna raba' xagħri li jkopri madwar 10 000 ettaru. Iż-żona tal-boskijiet ta' Bory Dolnośląskie, minbarra li hija kkaratterizzata minn temperatura medja annwali partikolarment elevata, tgawdi wkoll minn hafna xemx, u b'hekk il-produttjoni tan-nektar dejjem tkun abbondanti anki fis-snin meta jkun hemm hafna xita. Ir-reġjun Bory Dolnośląskie huwa kkaratterizzat ukoll minn biedja estensiva, distanzi mdaqqa miċ-ċentri urbani u r-rotot ta' komunikazzjoni mexxejja.

Il-"Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich" mhuwiex biss magħruf, rikonoxxut u marbut b'mod wiesa' maż-żona ta' l-orijini, iżda huwa kkaratterizzat ukoll mill-kompożizzjoni unika tiegħu. Għandu kontenut għoli hafna ta' *proline* (mhux inqas minn 30 mg/ 100 g), kontenut baxx ta' sukrożju (mhux aktar minn 4 g /100 g) u kontenut baxx ta' ilma (mhux iktar minn 22 %). Il-"Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich" huwa kkaratterizzat ukoll minn pH stabbli (minn 4 sa 4,5), minn livell għoli ta' għabra tad-dakra tal-*heather* bħala għabra tad-dakra dominanti (mhux inqas minn 50 %) u mill-fatt li fil-produttjoni tiegħu jipparteċipaw esklussivament razez magħżula ta' naħal.

- 4.7. Entità ta' spezzjoni:

Isem: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
 Indirizz: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa
 Tel: (48-22) 623 29 00
 Feks: (48-22) 623 29 98, (48-22) 623 29 99
 Posta elettronika: sekretariat@ijhars.gov.pl

- 4.8. Tikkettar: Kull manifattur li jbigħ il-"Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich" huwa obligat li juża biss tikketta waħda komuni fuq ir-reċipjenti bl-għasel. It-tikketti huma ddistribwiti mir-Regionalny Związek Pszczelarzy f'Wrocław. Ir-regoli u l-proċeduri adottati dwar id-distibuzzjoni huma trażmessi lill-entità ta' spezzjoni. Dawk ir-regoli u l-proċeduri adottati ma għandhom jiddiskriminaw bl-ebda mod kontra l-produtturi ġejjin mir-Regionalny Związek Pszczelarzy f'Wrocław