

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2011/C 70/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„KOČEVSKI GOZDNI MED”****EG-nummer: SI-PDO-0005-0425-29.10.2004****BOB (X) BGA ()**

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. Bevoegde dienst van de lidstaat:

Naam: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS
Adres: Dunajska 58
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14789109
Fax +386 14789055
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Groepering:

Naam: Združenje Kočevski med
Adres: Ulica heroja Marinclja 14
SI-1330 Kočevje
SLOVENIJA
Tel. +386 18939339
Fax —
E-mail: dragan.stijepic@nlb.si
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Anderen ()

3. Productcategorie:

Categorie 1.4: Andere producten van dierlijke oorsprong (eieren, honing, diverse zuivelproducten met uitzondering van boter, enz.)

4. Productdossier:

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

4.1. Naam:

„Kočevski gozdni med”

4.2. Beschrijving:

Kočevski gozdni med omvat de volgende soorten:

a) Boshoning

Deze soort honing wordt bereid van honingdauw van diverse bomen en heeft een hoog mineralengehalte. Hij is lichtbruin tot donkerbruin van kleur met rode of groene schakeringen, kan opaak of transparant zijn en heeft een aroma van hars, walnoten en siroop van fijnsparrenknoppen. De elektrolytische geleidbaarheid bedraagt ten minste 0,85 mS/cm;

b) Honing van fijnsparren

Deze honingsoort is roodbruin van kleur en vrij kleverig in vloeibare toestand. De honing heeft smaken van hars, siroop van fijnsparrenknoppen, kruidenbonbons, groene thee, gebrande koffie, gedroogde vruchten, vijgen en bij de koffie geserveerde versnaperingen, is soepel en kleeft aan de tong en het gehemelte. De elektrolytische geleidbaarheid bedraagt ten minste 0,95 mS/cm;

c) Honing van zilversparren

Deze honingsoort is donkergrijsbruin van kleur met een groene weerschijn. De honing heeft smaken van karamel, gebrande suiker, hars, vers naaldbomenhout en siroop van fijnsparrenknoppen, rook, zwarte thee met melk, en bij de koffie geserveerde versnaperingen. De elektrolytische geleidbaarheid bedraagt ten minste 0,95 mS/cm;

d) Lindehoning

Deze honingsoort is lichtgeel tot iets donkerder geel van kleur of amberkleurig. De honing heeft een zeer intens aroma van menthol, aftreksel van lindebloesem en lindebloesem. De elektrolytische geleidbaarheid bedraagt ten minste 0,8 mS/cm.

Kočevski gozdni med moet ook aan de volgende parameters voldoen:

- een maximaal watergehalte van 18,6 %,
- een HMF-gehalte van maximaal 10,
- indien verwarmd, een maximale temperatuur van 40 °C,
- niet bereid van aan de bijen gevoerde suiker of van honing afkomstig van buiten het geografisch gebied.
- niet door een zeef gehaald met openingen waarvan de diameter kleiner is dan 0,2 mm,
- een totaal fructose- en glucosegehalte van minstens 45 g/100 g honing,
- een soortelijk gewicht liggend tussen 1,40 en 1,45 g/cm³,
- de sensorische beoordeling doorstaan met een voldoende aantal punten voor voorkomen, geur en smaak (minstens 9,5 punten op een totaal van 12).

4.3. Geografisch gebied:

In het noordwesten loopt de grens van het productiegebied omheen de gemeente Loški potok en langs de heuvels van Racna gora. Vervolgens loopt ze in het noorden langs Lužarje, Krvava peč, Rob en buigt ze na de Raščica vallei af naar Ponikve; vervolgens loopt ze naar het zuidwesten langs de heuvels van Mala gora. Daarna loopt ze oostwaarts naar de Krka rivier, langs de heuvels van de Rog en de Poljanska gora bergen naar de Kolpa rivier. De grotere gemeenten langsheen de oostelijke grens zijn: Dvor, Soteska en Črmošnjice. In het zuidwesten en het zuiden loopt de grens parallel met de grens tussen Slovenië en Kroatië, langsheen de rivieren Čabranka en Kolpa. De grotere gemeenten langsheen deze grens zijn: Čabar, Osilnica, Brod na Kolpi en Stari trg ob Kolpi.

Al deze locaties liggen in het afgebakende geografische gebied.

4.4. Bewijs van de oorsprong:

De bijenkorven voor de productie van Kočevski gozdni med moeten in het afgebakende geografische gebied uitgezet zijn.

De oorsprong van de Kočevski gozdni med wordt in verschillende stappen gecontroleerd door de imkers, door de Združenje Kočevski med (honingorganisatie van Kočevje), door inspecteurs en — in de laatste fase — door een onafhankelijk certificeringorgaan.

De imkers moeten diverse gegevens bijhouden zoals de dagelijkse gegevens met betrekking tot het foerageren van de bijen (de standplaats van de bijenkorven, het aantal, het tijdstip waarop het foerageren plaatsvindt, de hoeveelheid geogste honing, de frequentie, enz.), de gegevens over maatregelen die werden genomen om de gezondheid van de bijen te beschermen en de gegevens met betrekking tot de honinganalyses. Združenje Kočevski med (de honingorganisatie) houdt een register bij van de imkers die Kočevski gozdni med produceren (de plaats waar hun bijenhuizen zich bevinden, het aantal bijenkorven, de honingopbrengst per bijenkorf), een register van de genummerde etiketten waarmee de potten worden verzegeld en waarop de benaming „Kočevski gozdni med” wordt aangebracht, een register van de bottelaars die de Kočevski gozdni med bottelen en een register van de inspecteurs. De inspecteur (een speciaal daartoe opgeleid persoon die over een vergunning beschikt) moet bij de imker die Kočevski gozdni med wenst te bottelen tot inspectie overgaan om te waarborgen dat het houden van de bijen, de honingproductie en het bewaren en bottelen van de honing op de juiste wijze plaatsvinden. Indien de honing aan de eisen voldoet, geeft de inspecteur zijn goedkeuring voor het aantal etiketten dat op basis van de hoeveelheid opgegeven honing is aangevraagd en waarmee de potten „Kočevski gozdni med” worden verzegeld. De inspecteur moet de gegevens bijhouden die aantonen dat de imker op het vlak van de bijenhouderij goede praktijken toepast, alsook de gegevens over analyses van de honing ter plekke.

4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:*

De bijenkorven moeten in het in punt 4.3. omschreven geografische gebied uitgezet zijn. Bijenhouders moeten hun bijen houden conform goede bijenteeltpraktijken. De honing wordt vervaardigd in strikt hygiënische omstandigheden die garanderen dat honing van de beste kwaliteit wordt geproduceerd.

De honingraten waaruit de honing wordt gewonnen, mogen niet worden blootgesteld aan chemische stoffen waarmee bijenziekten en -plagen uitgeroeid worden. Tijdens de foerageerperiode worden de bijenkolonies niet gevoerd. De methoden die worden gebruikt om de bijen weg te jagen zijn vegen en blazen en zo weinig mogelijk roken; het gebruik van chemische insectenwerende middelen is niet toegestaan. Er wordt begonnen met het bottelen van de honing wanneer hij rijp is en het watergehalte niet meer bedraagt dan 18,6 %. De honing wordt nooit geëxtraheerd uit een honingraat die nog broed bevat. Honing wordt nooit rechtstreeks van de slingermachine in potten overgebracht.

Het drogen van de honing is niet toegestaan. De honing wordt altijd gezeefd maar de gebruikte zeef mag geen deeltjes filteren die kleiner zijn dan 0,2 mm. Gekristalliseerde honing mag vloeibaar worden gemaakt door hem te verwarmen maar de temperatuur van het contactpunt tussen het verwarmings-toestel en de honing mag niet hoger zijn dan 40 °C. Het vloeibaar maken van de honing met een microgolfoven is niet toegestaan.

Kočevski gozdni med wordt gebotteld in het geografische gebied omdat dat de enige manier is om de uitstekende kwaliteit van de honing te garanderen en te handhaven en te voorkomen dat zijn fysisch-chemische en organoleptische kenmerken wijzigingen ondergaan. Alvorens de honing wordt gebotteld en er met een etiket de benaming Kočevski gozdni med wordt op aangebracht, wordt iedere partij gecontroleerd en beoordeeld. Deze controle wordt verricht door inspecteurs (zie punt 4.4.), maar tegelijkertijd vinden ook extra controles plaats door het inspectieorgaan waarnaar in punt 4.7 wordt verwezen. Kočevski gozdni med wordt aangeboden in voor de kleinhandel bestemde potten van diverse afmetingen. Meteen na het bottelen wordt op iedere pot een etiket aangebracht dat op het deksel doorloopt, op zodanige wijze dat de pot verzegeld is en niet kan worden geopend zonder het zegel te verbreken. De strikte controle van alle productiefasen en van de oorsprong (tracerbaarheid) verminderen ook het risico dat de honing met andere honing zou worden vermengd of dat andere honingsoorten zouden worden voorzien van een etiket met de benaming Kočevski gozdni med.

4.6. *Verband:*

Het bosrijke gebied rond Kočevje is een wonderwel gehandhaafd natuurlijk milieu en daardoor een van de best in stand gehouden Europese regio's. Het geografische productiegebied van de Kočevski gozdni med valt haast volledig samen met het Kočevska-Kolpa-gebied dat een beschermd natuurgebied is in het kader van Natura 2000. De bescherming van deze natuurgebieden was een van de belangrijkste doeleinden bij de tenuitvoerlegging van de habitatrichtlijn en de vogelrichtlijn. Het Kočevsko-Kolpa-gebied is een van de grootste ononderbroken bosgebieden in Slovenië. De Dinarische regio is op deze plek bedekt met Illyrische beukenopstanden die deel uitmaken van de beschermde habitats van Europa.

De drachtgebieden van de bijen worden aangetroffen in het zeer bosrijke centrale gedeelte van de regio dat een oppervlakte heeft van 800 km² waarvan 95 % met bosbomen is bedekt. Het gebied heeft een zeer gevarieerde flora en kan dankzij de vegetatie van de boszomen, de weiden en de moeraslanden op een nog grotere plantenrijkdom bogen. De individuele drachtgebieden verschillen qua aanwezigheid van honingdragende plantengroepen, groeigebieden van de afzonderlijke planten, klimaatomstandigheden en hoogtezones. De bijenhouders weten hoe zij voordeel moeten halen uit de gevarieerde flora en uit de diverse vegetatieperioden. De zilverspar levert bijvoorbeeld nectar in juni en vaak in juli en augustus; de fijnspar produceert soms nectar aan het einde van de maand mei maar voor het overige in juni, terwijl de honingdauw van de linde beschikbaar is in de bloeitijd, die in juni valt, waarbij de honingdauwproductie haar piek bereikt ongeveer veertien dagen na afloop van deze bloeitijd. Om optimaal gebruik te maken van de aanwezige foerage, verplaatsen de bijenhouders hun bijenkorven naar diverse foerageertreinen in het geografisch gebied. Ze volgen de verslagen van de nectarvoorspellende diensten nauwgezet. Het op deze wijze houden van de bijen resulteert in de productie van de eerder vermelde verschillende soorten Kočevski gozdni med.

De aanwezigheid van een eeuwenoude traditie van bijenteelt in het geografisch gebied blijkt uit het feit dat Sint Ambrosius, de patroon van de imkers, hier als heilige fungeert. Het enige dat we over hem weten is dat hij in de 4^{de} eeuw vóór Christus leefde en dat hij een bisschop en een kerkgeleerde was. Het is deze heilige die de imkers vandaag de dag nog aanroepen om gezonde bijen en een rijke honingogst af te smeken. Op het altaar van de parochiekerk van Stari Trg ob Kolpi staat een groot Ambrosiusbeeld en rond de benen van de heilige is een bijenkorf geweven.

In de kapel van het dorp Laza ob Kolpi werd enkele jaren geleden een fresco van 1557 ontdekt waarop de Heilige Ambrosius is afgebeeld in het gezelschap van drie andere heiligen. Beide afbeeldingen leveren dus het bewijs dat in de ruimere Kočevje regio al lang aan bijenteelt wordt gedaan.

De verspreiding van de bijenteelt in de Kočevje regio werd aangemoedigd door een aantal vaderlandslievende onderdanen die een opleiding hadden genoten en die ook over hun bijentelerwerkzaamheden konden publiceren. Tot hen behoort de parochiepriester, rechter en burgemeester, Jurij Jonke, die in 1777 in Svetli Potok in de buurt van Kočevje werd geboren. Deze man was tevens een uitstekende imker die heeft bijgedragen aan de bevordering van de nationale bijenteelt. Hij schreef zijn verslagen in het Duitse tijdschrift voor de bijenteelt „Bienenzeitung” en hij leverde ook bijdragen in „Ljubljanske Novice” en „Ilirischer Blatt”. In 1836 publiceerde hij een klein boekje voor bijenhouders met als titel „Anleitung zur praktischen Behandlung der Bienenzucht”.

Een andere grote imker was de auteur Fran Levstik die in Retje in de buurt van Velike Lašče werd geboren. Hij schreef het boek „Bučelstvo” (Bijenteelt) dat in 1853 verscheen.

De bijenteelt kwam pas echt op gang na de eerste wereldoorlog (1914-1918) toen organisaties van bijentelers het licht begonnen te zien.

Een van de imkers die hierbij het voortouw nam, was de progressieve Josip Kajfež (1881-1944) uit Nova Sela ob Kolpi die reeds in 1918 over 100 bijenkolonies beschikte. Hij was niet alleen een goede imker en de grondlegger van de georganiseerde bijenteelt in de Kostelska vallei, maar tevens een zeer beroemde koninginnenkweker. Hij leverde bijdragen in het magazine „Slovenski čebelar” (Sloveense imker) en in andere soortgelijke publicaties.

4.7. Controlestructuur:

Naam: Bureau Veritas, d.o.o.
Adres: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14757670
Fax +386 14747602
E-mail: info@bureauveritas.si

4.8. Etikettering:

Honing die aan de voorwaarden van het productdossier voldoet, wordt voorzien van een etiket met de benaming „Kočevski gozdni med”, de vermelding „zaščitená označba porekla” (beschermde oorsprongsbenaming), het desbetreffende EU-logo en het nationale kwaliteitssymbool.