

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2019/C 336/04)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ uiterlijk drie maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO”

EU-nr.: PDO-PL-02316 — 30.6.2017

BOB (X) BGA ()**1. Naam/namen**

“Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”

2. Lidstaat of derde land

Polen

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie**

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

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

“Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” is vloeibare of gekristalliseerde honingdauwhoning die is vervaardigd op basis van honingdauw van de zilverspar. De grondstof voor de vervaardiging van “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” is honingdauw van de zilverspar afkomstig uit de sparrenbossen van het Beskid Wyspowy-gebergte en een klein deel van het Beskid Makowski-gebergte, het zogeheten Beskid Myślenicki. Deze honingdauw wordt op basis van de zilverspar (*Abies alba*) aangemaakt door de groengestreepte takluis (*Cinara pectinata* Nördl), een soort bladluis.

De bladluizen verzamelen het sap uit de takken van de zilverspar, waarvan zij alleen de eiwitbestanddelen gebruiken. De rest, een kleverige vloeistof die hoofdzakelijk uit koolhydraten bestaat, scheiden zij uit. Deze vloeistof wordt honingdauw genoemd. De bijen verzamelen de honingdauw van de naalden en takken van de zilverspar en van de bosgrond direct onder de sparren. De honingdauw is oorspronkelijk licht van kleur, maar pikt snel allerlei toevoegingen op, zoals stuifmeelkorrels of sporen van schimmels of algen. Aan die toevoegingen ontleent “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” zijn typische zwartgroene kleur.

“Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” wordt uitsluitend gemaakt door kolonies honingbijen van de Dobra-stam van het ras *Carnica* (*Apis mellifera carnica*) of door kruisingen van die stam met andere bijen van het ras (*Apis mellifera carnica*). Bij kruising moet het vrouwtje van de Dobra-stam zijn, terwijl het mannetje van het *Carnica*-ras moet zijn. Binnen het broedgebied en aan de rand ervan mogen alleen bijen van de Dobra-stam van het ras *Carnica* worden geteeld.

Ten minste 95 % van alle honingdauw in “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” moet afkomstig zijn van de zilverspar. Ten hoogste 5 % van de honingdauw mag afkomstig zijn van loofbomen.

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Organoleptische kenmerken

“Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” heeft een dichte, kleverige consistentie. De niet-gekrystalliseerde honing is zwartgroen van kleur, met eventuele donkerbruine schakeringen. Na de kristallisatie is de kleur wat lichter en varieert zij van grijsgroen tot bruin. De kleur van de honing heeft een intensiteit van ten minste 86 mm volgens de index van Pfund. De kristallisatie verloopt langzaam: ongeveer vier maanden na het slingeren ontstaan kristallen in de vorm van fijne of middelgrote korrels. “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” heeft een intens aroma met een specifieke harsachtige toets en een fijne, zoete smaak.

Honing die tekenen van fragmentatie of gisting vertoont, mag niet worden verkocht onder de beschermde naam “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”.

Fysisch-chemische kenmerken:

- vochtgehalte — niet meer dan 17,5 %
- geleiding in [mS/cm] niet minder dan 1,20
(in [10⁻⁴ S.cm⁻¹] niet minder dan 12,00)
- diastase-index op de Schade-schaal — niet minder dan 15
- 5-hydroxymethylfurfuralgehalte (HMF) — niet meer dan 15 mg/kg.

Microbiologische kenmerken

In “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” zijn de volgende honingdauwindicatoren aanwezig: sporen van schimmels en algen. Bij de schimmels overheersen *Atichia*-schimmels: *Hormisciumi*, *Triposporium*, *Capnophialophora-pinophila* en *Triposporiumpinophilum*. Deze soorten zijn typisch voor deze honing en komen zowel voor in de honingdauw als in de honing. Bij de algen overheersen de cellen van de *Pleurococcus* sp., de *Chlorococcus* en de *Cystococcus*. Voorts kunnen er ook *Cyanophyceae*-blauwalgen en *Diatomeae*-diatomeeën worden aangetroffen. Het zijn precies die honingdauwindicatoren die de honing zijn zwartgroene kleur verlenen.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Na afloop van de productie van “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” mogen de bijen met suikerstroop worden gevoerd. De bijen mogen niet worden gevoerd tijdens het winnen van de honing. In niet-productieve perioden mogen de bijen, als de goede ontwikkeling van het bijenvolk in gevaar is, worden gestimuleerd met honing-en-kandijsuiker. Het drijfvoeren in niet-productieve perioden dient uiterlijk tien dagen voordat de honingdauw begint te verschijnen, te zijn afgerond.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle onderdelen van het productie- en extractieproces van “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” moeten plaatsvinden in het in punt 4 bedoelde afgebakende geografische gebied. Tijdens de productie van de honing mogen geen behandelingen met geneesmiddelen worden toegepast. Het gebruik van biologische behandelingen waarbij geen gevaar van verontreiniging van de honing bestaat, is toegestaan.

Het is niet toegestaan om de honing te filteren, te mengen met andere honingsoorten, te pasteuriseren of tot boven 40 graden Celsius te verhitten.

Nadat de honing is gekrystalliseerd in grote recipiënten mag hij in een specifieke inrichting (kast) bij een gecontroleerde binnentemperatuur vloeibaar worden gemaakt. Tijdens het vloeibaar maken mag de temperatuur nooit meer dan 40 graden Celsius bedragen. De temperatuur in de kast moet ten minste een keer per dag in het vloeibaarmakingslogboek worden genoteerd.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het verpakken van “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” moet plaatsvinden in het gebied dat in punt 4 nader gespecificeerd wordt.

Deze vereiste vloeit voort uit de traditionele praktijken en is noodzakelijk om de monitoring en de controle van de oorsprong van de honing te vergemakkelijken en zo het risico op vermenging met andere honingsoorten te beperken, om misbruik van de naam bij de verkoop van honing uit andere regio's te voorkomen en om de toepassing van de in punt 3.6 bedoelde specifieke etiketteringsvoorschriften te waarborgen.

Voorts is deze vereiste ook bedoeld om te garanderen dat het product van degelijke kwaliteit is en om te voorkomen dat de fysisch-chemische kenmerken (HMF, diastaseactiviteit) en de organoleptische kenmerken van de honing worden aangetast. Honing is een hygroscopisch product dat water kan opnemen en snel kan kristalliseren indien het niet in adequate omstandigheden wordt vervoerd. Ook is het mogelijk dat geuren van buitenaf worden geabsorbeerd, die de smaak van de honing helemaal kunnen veranderen. Daarom moeten speciaal aangepaste voertuigen worden gebruikt om de honing te vervoeren.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Imkers die “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” produceren en verpakken en entiteiten die betrokken zijn bij de aankoop en het te koop aanbieden van de honing, moeten één soort etiket gebruiken. Het systeem waarbij slechts één etiket wordt gebruikt, moet garanderen dat het product van degelijke kwaliteit is en gemakkelijk te traceren is. De etiketten worden verspreid door de producentenorganisatie Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego. Die zendt de voorschriften inzake de verspreiding van de etiketten en de opgestelde en gebruikte registers toe aan het controleorgaan. De voorschriften inzake de verspreiding mogen in geen geval de producenten die geen lid zijn van de organisatie, discrimineren.

4. Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied

“Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” wordt geproduceerd in de provincie Małopolskie in de districten Limanowa en Myslenicka.

5. Verband met het geografische gebied

“Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” dankt zijn kwaliteit niet alleen aan de unieke kenmerken van de natuurlijke omgeving, maar ook aan de vaardigheid van de plaatselijke imkers. Slechts de combinatie van beide voorgenoemde factoren maakt het mogelijk om honingdauwhoning met die specifieke kenmerken te verkrijgen.

Ongeveer 40 % van het areaal in het Beskid Wyspowy-gebergte is bedekt met wouden. Daar overheersen de wouden van het laaggebergte: beuken-sparrenbossen, sparrenbossen en gemengde naaldbossen van zilversparren (*Abies alba*) en andere sparren (*Picea*). Het aandeel zilversparrenbossen is er het hoogst van heel Polen.

In de sparrenbossen van het Beskid Wyspowy-gebergte kwamen oorspronkelijk inheemse bijen van het ras *Carnica* (*Apis mellifera carnica*) voor, die zich wisten aan te passen aan het ongunstige klimaat en de moeilijke omstandigheden met betrekking tot de nectarafscheiding. In de loop van de evolutie kwam een inheemse populatie tot stand, die later de naam “Dobra” meekreeg en die zich dankzij natuurlijke selectie wist aan te passen aan de moeilijke omstandigheden in het gebied. Zo ontwikkelde zich een aantal bijzonder gewaardeerde eigenschappen: de bijen zijn resistent tegen ziekte, goed bestand tegen de koude en aangepast om op honingdauw te overwinteren; zij stoppen in september met het leggen van eitjes, waarna het leggen in het voorjaar langzaam op gang komt, en zodra het weer opnieuw stabiel is, volgt een snelle ontwikkeling. De Dobra-stam van de Carnische honingbij heeft een bijzonder hulpbronefficiënte manier ontwikkeld om zich in de winter te voeden. De bijen hebben zo op natuurlijke wijze weten te overleven in deze gebieden, en hoewel honingdauw geen geschikt voeder is voor overwinterende bijen, komen zij de winter normaal door. Andere bijenrassen en -stammen zouden de winter niet overleven op de voorraden honingdauw in het Beskid Wyspowy-gebergte.

De specifieke kenmerken van “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”, zoals het grote aandeel honingdauw van zilversparren, hangen nauw samen met het geografische gebied, namelijk de sparrenbossen van het Beskid Wyspowy-gebergte. De sparren halen water, minerale zouten en spoorelementen uit de bodem, die in het boomsap terecht komen. Dat dient op zijn beurt als grondstof om honingdauw aan te maken. De specifieke samenstelling en eigenschappen van “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” zijn ook onlosmakelijk verbonden met de groengestreepte takluis in de sparrenbossen van het Beskid Wyspowy-gebergte en de chemische samenstelling van de honingdauw die deze bladluizen aanmaken. “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” wordt immers gekenmerkt door de hoge geleidbaarheid en de chemische samenstelling van het product, die een weerspiegeling zijn van het hoge gehalte aan minerale zouten in de bodem van het Beskid Wyspowy-gebergte.

Een andere typische eigenschap van “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” is het hogere gehalte pollen afkomstig van anemofiele planten. De beperkte hoeveelheid pollen afkomstig van door insecten bestoven planten die aan de honingdauw wordt toegevoegd, is aanzienlijk lager dan bij nectarhoning. De reden daarvoor is dat er in de periode waarin honingdauw verschijnt op de zilversparren in het Beskid Wyspowy-gebergte, naast lindectar geen andere nectar voor commercieel gebruik te vinden is. Het hogere gehalte pollen van anemofiele planten zorgt er onder meer voor dat de honing geen of slechts kleine hoeveelheden nectar van nectarafscheidende planten bevat en is typerend voor honingdauwhoning uit coniferenwouden, en meer in het bijzonder voor honingdauwhoning afkomstig van de zilverspar.

Eveneens typerend voor het Beskid Wyspowy-gebergte is dat bijen er al eeuwenlang nectar halen uit zilversparhoningdauw, hetgeen tot het ontstaan van de plaatselijke stam van honingbijen, de Dobra-honingbijen, heeft geleid. Dat geeft aan dat er een zeer nauw verband bestaat tussen “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” en het gebied waaruit het product afkomstig is. Dobra-bijen hebben in de loop der eeuwen mechanismen ontwikkeld die de stam in staat stellen om te overleven in het gebied, waar honingdauw de belangrijkste vorm van nectar is en bijen van andere rassen of stammen niet op zichzelf konden bestaan. Dankzij zijn unieke eigenschappen kan deze stam in het wild overleven in gebieden met sparrenbossen. De Dobra-bij is dankzij de eigenschappen die zij door de eeuwen heen heeft ontwikkeld, momenteel de meest geschikte bijenstam om “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” te verzamelen. Hoe sneller dat gebeurt, des te beter de aanpassingen, hetgeen honing van betere kwaliteit oplevert. Uit de hoge diastase-index (LD) van “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” blijkt ook hoe belangrijk de uitzonderlijke mechanismen zijn die bijen van de Dobra-stam in het Beskid Wyspowy-gebergte hebben ontwikkeld. Dat blijkt uit het hoge gehalte waardevolle enzymen in de honing, die afkomstig zijn uit het lichaam van honingbijen van de Dobra-stam van het ras *Carnica* die voorkomen in het gebied Beskid Wyspowy.

Door de lange traditie van bijenteelt in dat gebied zijn de plaatselijke imkers erg vaardig geworden. Zij gebruikten geen ingevoerde stammen of gekruiste bijen die weinig aangepast zijn aan het plaatselijke klimaat en de nectaromstandigheden in het gebied, en dankzij hun imkerspraktijken is de Dobra-stam tot op vandaag ongewijzigd gebleven. De voorschriften inzake de productiemethoden en de manier waarop “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” wordt verkregen en inzake de bijenteelt zijn ontwikkeld door plaatselijke imkers. Dankzij de inspanningen van plaatselijke imkers is de Carnische honingbij van de Dobra-stam sinds 2014 beschermd als genetische hulpbron en is een broedgebied voor deze bij vastgesteld op het grondgebied van de twee gemeenten in het district Limanowa. Dat initiatief helpt de unieke kenmerken van bijen van de Dobra-stam te beschermen, hetgeen weer rechtstreeks bijdraagt aan de instandhouding van de specifieke kenmerken van “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”.

“Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” wordt gekenmerkt door een laag vocht- en 5-hydroxymethylfurfuralgehalte (HMF). Het geringe vochtgehalte wijst erop dat de bijen het water voldoende doen verdampen terwijl de honing rijpt en dat de imker vakkundig het juiste tijdstip voor het oogsten weet te bepalen. HMF in honing ontstaat uit eenvoudige suiker wanneer de honing tot op een hoge temperatuur wordt verhit en lang wordt bewaard. Het geringe HMF-gehalte in “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” bevestigt dat het een vers product is dat tot een lage temperatuur wordt verhit, waardoor het zijn waardevolle bestanddelen behoudt. De kennis en ervaring van de plaatselijke imkers en de zorg die zij dragen voor de versheid van de honing, zijn bepalend voor de chemische samenstelling en dus ook voor de specifieke kenmerken van “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”.

De combinatie van al deze factoren, waaronder het grote aandeel zilversparrenbossen, de manier waarop bijen van de plaatselijke Dobra-stam worden gehouden, de zuiverheid van de omgeving en het gunstige microklimaat van het Beskid Wyspowy-gebergte, het traditionele model van de bijenteelt en de vaardigheden van de plaatselijke imkers, komen rechtstreeks tot uiting in de specifieke kenmerken van “Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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