

ALTE ACTE

COMISIE

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2009/C 260/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**„MIÓD KURPIOWSKI”****NR. CE: PL-PGI-0005-0607-30.05.2007****IGP (X) DOP ()****1. Denumire:**

„Miód kurpiowski”

2. Statul membru sau țara terță:

Polonia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:**3.1. Tip de produs:**

Clasa 1.4. Alte produse de origine animală, miere

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:

Caracteristici microscopice:

„Miód kurpiowski” este o miere din nectar, și poate include miere de mană. Este o miere polifloră; polenul niciunei specii de plante nu trebuie să constituie mai mult de 30 % din total, iar polenul plantelor de cultură nu trebuie să depășească 10 % din total.

Caracteristici organoleptice:

„Miód kurpiowski” este o miere din nectar lichidă sau cristalizată și poate include miere de mană. Consistența sa este densă, lichidă și vâscoasă. Formează cristale cu granulație medie și fină, culoarea variind de la galben deschis la galben-pai și la maro cu nuanțe verzui. Nuanțele verzui indică proporția de miere de mană. Aroma este intensă, cu o notă distinctivă de mirodenii și un gust delicat, ușor dulce.

Caracteristici fizice și chimice:

Caracteristici fizice și chimice ale „miód kurpiowski”:

— conținut de zaharuri simple (glucoză și fructoză) – minimum 60 g/100 g;

— conținut de zaharoză – maximum 5 g/100 g;

— activitate diastazică (scara Schade) – minimum 8;

- aciditate liberă – maximum 50 meq/kg;
- conductivitate electrică – minimum 0,8 mS/cm;
- conținut de substanțe insolubile în apă – maximum 0,1 g/100 g;
- conținut de apă – maximum 18,5 %;
- conținut de HMF (5-hidroximetilfurfural) – maximum 10 mg/kg.

„Miód kurpiowski” este produsă exclusiv de albine aparținând următoarelor rase: albina brună europeană (*Apis mellifera mellifera*), albina carnică (*Apis mellifera carnica*) și albina caucaziană (*Apis mellifera caucasica*) și albine rezultate din încrucișarea acestor rase.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*

—

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):*

Hrănirea albinelor nu este permisă în perioada în care se recoltează „miód kurpiowski”. Albinele pot fi hrănite după extragerea mierii, înainte de sosirea iernii, în cantitățile necesare pentru a constitui rezerve care să garanteze supraviețuirea coloniei în timpul iernii. Coloniile pot fi hrănite cu sirop de zahăr din sfeclă sau siropuri de glucoză-fructoză. Siropurile de zahăr din sfeclă și de glucoză-fructoză pot proveni din afara ariei geografice în care se produce „miód kurpiowski”. Acest lucru nu afectează calitatea mierii. Rezervele pentru iarnă nu trebuie să fie incluse în „miód kurpiowski”.

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Toate etapele producției „miód kurpiowski”, de la localizarea stupinelor și până la ambalarea finală a mierii, trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată. „Miód kurpiowski” este centrifugată la rece într-un extractor de miere pe bază de forță centrifugă. După limpezirea în maturatoare, mierea este turnată în diverse tipuri de ambalaje pentru vânzarea cu amănuntul. Mierea trebuie pusă în ambalajele pentru vânzarea cu amănuntul înaintea primei cristalizări.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

Ambalarea „miód kurpiowski” trebuie să aibă loc în aria delimitată la punctul 4. Această cerință a fost impusă pentru a garanta calitatea corespunzătoare a produsului și pentru a putea monitoriza și controla originea acestuia. Cerința ca ambalarea să aibă loc în aria respectivă are drept scop reducerea la minimum a riscului ca „miód kurpiowski” să fie amestecată cu alte tipuri de miere și ca alte tipuri de miere să fie vândute sub această denumire protejată.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Toți apicultorii și operatorii economici implicați în achiziționarea și prelucrarea ulterioară a mierii cu denumire protejată trebuie să utilizeze un singur tip de etichetă. Etichetele vor fi distribuite prin Kurpiowsko-Mazowiecki Związek Pszczelarzy (Asociația apicultorilor Kurpiowsko-Mazovian) din Ostrołęka. Asociația transmite organului de inspecție normele detaliate privind distribuirea etichetelor. Sistemul etichetei unice are scopul de a garanta calitatea corespunzătoare și de a facilita trasabilitatea produsului. Normele nu pot discrimina în niciun fel producătorii care nu fac parte din asociație.

4. **Delimitare concisă a ariei geografice:**

„Miód kurpiowski” se recoltează în regiunea cunoscută în context istoric și etnografic sub numele de Kurpie.

Această regiune cuprinde următoarele zone ale voievodatului Mazowieckie:

localitățile Chorzele, Jednorozec și Przasnysz din districtul Przasnysz;

localitățile Krasnosielc, Płoniawy-Bramura, Sypniewo, Młynarze, Różan, Rzewnie și Maków din districtul Maków;

localitățile Obryte și Zatory din districtul Pułtus;

localitățile Długosiodło, Brańszczyk și Rząśnik din districtul Wyszaków;

localitățile Brok, Ostrów, Wąsewo și Małkinia din districtul Ostrów;

localitățile Goworowo, Czerwin, Rzekuń, Olszewo-Borki, Lelis, Troszyn, Baranowo, Kadzidło, Czarnia, Myszyniec și Łyse din districtul Ostrołęka.

Regiunea cuprinde, de asemenea, următoarele zone ale voievodatului Podlaskie:

localitatea Turośl din districtul Kolno;

localitățile Nowogród și Zbójna din districtul Łomża.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

„Miód kurpiowski” provine din regiunea cunoscută sub numele de Kurpie. Această regiune este împărțită în Kurpie Zielone (Kurpie verde) și Kurpie Białe (Kurpie alb). Kurpie Zielone este format din terenurile situate de-a lungul malului drept al râului Narew și din zona din jurul afluenților acestuia, Pisa, Skwa, Omulew și Rozoga, până la malul stâng al râului Orzyc. Kurpie Białe este format din terenurile cuprinse între malul drept al cursului inferior al râului Bug și al afluenților săi, Tuchelka și Brok, și malul stâng al cursului inferior al râului Narew și al afluenților săi, Wymakracz și Orz. Kurpie Zielone cuprinde multe râuri și lacuri, factori favorizanți pentru vegetație – de unde și numele regiunii. Regiunea Kurpie Białe este mai uscată, iar numele îi este dat de solurile sale podzolice (albe).

Factori naturali:

Kurpie este caracterizată de un nivel foarte scăzut de urbanizare. Nu există instalații industriale mari sau medii și nu sunt ferme comerciale mari. Nici un oraș din regiunea Kurpie nu are peste 100 000 de locuitori. Grație, în parte, avantajelor naturale excepționale, zona este definită ca unul dintre „plămâni verzi ai Europei”. Caracteristicile excepționale ale regiunii sunt evidențiate și de numărul siturilor Natura 2000: Dolina Dolnego Bugu (codul sitului PLB 140001), Puszcza Biała (codul sitului PLB 140007) și Dolina Omulwi i Płodownicy (codul sitului PLB 140005). Regiunea include și Nadbużański Landscape Park și un număr mare de rezervații naturale, precum rezervația forestieră „Czarnia”, „Surowe”, „Czarny Kąt”, „Kaniston”, „Łokieć”, „Tabory”, „Minos”, „Serafin”, „Karaska”, „Podgórze” și „Olsy Płoszycie”. Situl Puszcza Biała conține și următoarele arii de zone naturale protejate: „Dąbrowa”, „Nagoszewo”, „Brzostowo”, „Ochudno”, „Czuraj”, „Popławy”, „Bartnia”, „Wielgolas” și „Stawinoga”.

Aria delimitată la punctul 4 este împădurită în proporție de 29 %, în vreme ce terenurile utilizate în alte scopuri – orașe, sate, drumuri și industrie – constituie doar 1 %. Pajiștile și lăstărișurile ocupă 45 % din suprafață, iar terenurile cultivate ocupă 35 %. Aceste habitate nu acoperă zone extinse, ci formează un peisaj pestriț (ca un mozaic), ceea ce înseamnă că nu există un tip dominant de polen în „miód kurpiowski”. Aria este caracterizată de soluri de calitate inferioară (clasele V și VI). Solurile din clasa IV se găsesc doar în văile râurilor.

De asemenea, în această zonă se înregistrează cea mai scăzută medie a precipitațiilor atmosferice din Polonia (maximum 500 mm/an).

Factori umani:

Aria delimitată la punctul 4 este caracterizată de o mare diversitate, de metode extensive de utilizare a terenurilor și de cantități foarte reduse de precipitații. Prin urmare, producția de nectar a plantelor melifere este redusă, ceea ce înseamnă că sunt necesare perioade îndelungate de timp pentru obținerea mierii. În regiunea Kurpie, nu albinele, ci apicultorul trebuie să caute nectarul, amplasând stupii în locuri propice pentru producerea mierii. „Miód kurpiowski” se obține prin metode tradiționale, din fânețe și păduri, fără întreruperi, încă din secolul al XVI-lea. Fânețele (pajiștile, pășunile și pârlagele) sunt sursa mierii din nectar de primăvară obținută în mai și iunie. Pădurile de conifere (molid și pin) sunt principalele surse ale mierii de mană și ale mierii din nectar de vară obținute în iulie și august. Conform tradiției, prima recoltare a mierii, produse din nectarul de primăvară, se desfășoară în prima jumătate a lunii iunie. A doua recoltare a mierii, produse din nectarul de vară, și care încheie sezonul de recoltare a mierii, se desfășoară în a doua jumătate a lunii iulie.

Îndemânarea apicultorilor locali se reflectă în alegerea localizării stupinelor și, mai ales, în păstrarea stupinelor în zone în care producția de nectar este redusă sau foarte redusă. Momentele recoltării și centrifugării (la rece) a mierii și metoda păstrării și decantării mierii sunt dictate de o tradiție care datează de secole. Criteriile corespunzătoare pentru „miód kurpiowski”, mai ales cele menite a garanta păstrarea celei mai bune calități, pot fi îndeplinite doar dacă apicultorii acționează cu foarte mare atenție în cursul procesului de obținere a mierii, respectând restricțiile specifice aplicabile pentru obținerea acestui produs. În toate etapele producției, temperatura mierii trebuie să fie de maximum 30 °C. Filtrarea (pentru îndepărtarea polenului), lichefierea sau pasteurizarea și încălzirea artificială a mierii nu sunt permise. Este interzisă utilizarea substanțelor chimice sau a altor substanțe repelente pentru albine, în formă solidă, lichidă sau gazoasă, în timpul procesului de recoltare a mierii. Așadar, producerea de „miód kurpiowski” cere apicultorilor să aibă multă îndemânare și să cunoască procesele care se desfășoară în mediul natural. O altă caracteristică a apiculturii în regiunea Kurpie este numărul redus al apicultorilor – rezultatul condițiilor de mediu care fac dificilă exploatarea stupilor. Numărul apicultorilor activi în regiune este estimat la cel mult 400, numărul total al coloniilor fiind de cel mult 8 000.

5.2. Specificitatea produsului:

„Miód kurpiowski” se obține din nectarul mai multor specii de plante care înfloresc succesiv. Specificitatea produsului este determinată mai ales de doi parametri:

1. Compoziția polenului – polenul niciunei specii de plante nu trebuie să constituie mai mult de 30 % din total, iar polenul plantelor de cultură nu trebuie să depășească 10 % din total;
2. Conținutul de HMF (5-hidroximetilfurfural) trebuie să fie de maximum 10 mg/kg.

5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anumite, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Proprietățile excepționale ale „miód kurpiowski” se datorează calităților specifice descrise la punctul 5.2 și reputației sale. Esențiale pentru calitatea produsului final sunt restricțiile foarte drastice aplicate procesului de producție, precum faptul că în nicio etapă a producției nu trebuie să se depășească temperatura de 30 °C, garantându-se, astfel, existența în produsul final a tuturor enzimelor naturale, a compușilor esențiali și a altor constituenți tipici ai mierii. Restricția privind temperatura, menționată mai sus, și cerința ca mierea să fie pusă în ambalajele pentru vânzarea cu amănuntul înaintea primei cristalizări contribuie la garantarea unui conținut de HMF de maximum 10 mg/kg. Varietatea polenurilor cuprinse în compoziția „miód kurpiowski” (în care nu există un tip dominant de polen) se datorează bogăției diverselor habitate de plante din regiunea Kurpie. Produsul a început să își câștige faima în Kurpie Zielone și Kurpie Białe în secolul al XV-lea. De atunci datează practicarea apiculturii în regiune. Există numeroase menționări bine documentate ale „miód kurpiowski” de-a lungul anilor – de la edictul regal din 1401 privind apicultura în zone împădurite (*regale bartne*) la Legea din 1559 privind apicultura în zonele împădurite, prin care s-a realizat trecerea de la dreptul cutumiar la legea apiculturii și până în prezent. Legăturile regiunii Kurpie cu apicultura se reflectă și într-o serie de tradiții legate de albine și de miere.

În secolul al XX-lea, pentru a sărbători statutul „miód kurpiowski” ca produs strâns legat de pădurile locale, a fost dat un nou impuls ideii de a organiza un festival dedicat mierii. Primul festival după o pauză îndelungată s-a desfășurat în septembrie 1976. Este cel mai mare eveniment din regiune. Conform estimărilor, în fiecare an din perioada 2002-2006, între 20 000 și 35 000 de persoane au participat la festivalul Kurpiowskie Miodobranie (festivalul mierii din Kurpie). O altă dovadă a popularității festivalului este faptul că, în 2005, într-o singură zi, peste 60 de apicultori și-au expus produsele și au fost vândute aproximativ 12 tone de miere. Atât momentul, cât și locul în care se desfășoară festivitățile continuă tradiții formate în secolul al XVI-lea.

Tradițiile referitoare la apicultură din regiunea Kurpie și reputația „miód kurpiowski” sunt reflectate, de asemenea, într-un mare număr de publicații, precum „Zwyczaje Doroczne Kurpiowskiej Puszczy Zielonej”, din 2005, de Bernard Kielak și „Bartnictwo Kurpiowskiej Puszczy Zielonej”, publicată la Łomża în 2004.

Reputația produsului poate fi regăsită, de asemenea, în numeroasele articole și documente care indică apartenența acestui tip de miere la cultura și identitatea oamenilor care trăiesc în această regiune. Informații privind produsul și evenimentele legate de acesta sunt publicate în presa națională, regională și locală; două exemple sunt articolul intitulat „Miód folklor i konfitura”, apărut în 2004 în Gazeta Współczesna și articolul intitulat „Jak to na Kurpiach miód w puszczy podbierają”, apărut în săptămânalul Zielony Sztandar.

Reputația acestui tip de miere este confirmată de filme și documentare de televiziune privind „miód kurpiowski”, precum „Puszcza Zielona” (TVP 1) din 1985, „Bursztyn i Miód w tradycji kurpiowskiej” (TVP 1) din 1997 și „Kurpiowskie Miodobranie” (TVP 3), transmisiune din 2002.

Reputația „miód kurpiowski” și rolul acestui produs în regiune sunt evidențiate și de faptul că, în 2004, Organizația de Turism din Polonia a acordat Kurpiowskie Miodobranie premiul „Cel mai bun produs turistic”. De asemenea, „Miód kurpiowski” a primit premiul „Perła 2007” în cadrul concursului „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” (Moștenirea noastră culinară).

Kurpie se mândrește cu calitatea mierii produse aici. „Miód kurpiowski” nu ar fi putut câștiga reputația de care se bucură acum în absența condițiilor climatice care predomină în această regiune. Acestea contribuie la calitatea, reputația și proprietățile unice ale „miód kurpiowski”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

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