

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2019/C 336/04)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO”

Nr. UE: PDO-PL-02316 – 30.6.2017

DOP (X) IGP ()**1. Denumire (denumiri)**

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”

2. Statul membru sau țara terță

Polonia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tipul de produs**

Clasa 1.4. Alte produse de origine animală (ouă, miere, diverse produse lactate, cu excepția untului etc.)

3.2. Descrierea produsului cărui a i se aplică denumirea de la punctul 1

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” este o miere de mană lichidă sau cristalizată provenită din mană de brad. Materia primă a produsului „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” este mana de brad din pădurile montane din Beskid Wyspowy și dintr-o mică parte a regiunii Beskid Makowski, denumită Beskid Myślenicki. Aceasta este produsă pe bradul alb (*Abies alba*) de către afidele care aparțin unei specii de afide verzi ale brazilor (*Cinara pectinata* Nórdl).

Afidele prelevă sevă din ramurile brazilor, din care extrag elementele proteice și excretă lichidul vâscos rezidual, compus în esență din glucide, cu alte cuvinte mana. Albinele recoltează mana de pe acele și ramurile de brad, precum și de pe arbuștii situați direct sub brazi. La început, mana are o culoare deschisă, însă i se adaugă rapid diferite impurități, cum ar fi granule de polen de la flori, spori de ciuperci sau alge. Aceste impurități îi conferă produsului „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” culoarea sa verde închis caracteristică.

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” este fabricată exclusiv de roiurile de albine carnioliene (*Apis mellifera carnica*) din linia Dobra sau încrucișările acestora cu alte albine din rasa carnioliană (*Apis mellifera carnica*). În ceea ce privește speciile hibride, linia maternă trebuie să provină din linia Dobra, în timp ce linia paternă trebuie să fie din rasa carnioliană. În zona de creștere tradițională și la periferia acesteia, este permisă doar creșterea albinelor aparținând rasei carnioliene din linia Dobra.

Mana produsă pe bradul alb reprezintă cel puțin 95 % din conținutul total de mană al produsului „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”. Un procent maxim de 5 % din mană poate să provină de la foioase.

(1) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Caracteristici organoleptice

Consistența mierii „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” este densă și vâscoasă. Înainte de cristalizare, culoarea mierii este verde închis, cu eventuale nuanțe de brun închis. După cristalizare, aceasta prezintă o culoare mai deschisă, variind de la gri-verzui la brun. Intensitatea culorii atinge un indice de cel puțin 86 mm pe scara Pfund. Cristalizarea se face treptat la aproximativ 4 luni de la centrifugare, sub formă de granule fine sau medii. „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” are o aromă intensă și un parfum specific, amintind de rășină, precum și un gust delicat și dulce.

Este interzisă comercializarea cu denumirea protejată „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” a mierii care prezintă semne de fragmentare sau de fermentare.

Caracteristici fizico-chimice

- Conținutul de apă nu depășește 17,5 %.
- Conductivitatea electrică la [mS/cm] este mai mare sau egală cu 1,20.
(la [10⁻⁴ S.cm⁻¹] este mai mare sau egală cu 12,00).
- Activitatea diastazică (pe scala Schade) este mai mare sau egală cu 15.
- Conținutul de 5-hidroximetilfurfural (HMF) nu depășește 15 mg/kg.

Caracteristici microbiologice

Următorii indicatori ai manei sunt vizibili în „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”: spori de ciuperci și alge. Dintre ciuperci, predomină genurile *Atichia: Hormisciumi*, *Tripatorium*, *Capnophialophorapinophila* și *Tripatoriumpinophilum*. Aceste specii, prezente atât în mană, cât și în miere, sunt caracteristice acestui produs. Dintre alge, se disting în mod majoritar celulele de *Pleurococcus* sp., *Chlorococcus* și *Cystococcus*. Se găsesc, de asemenea, cianobacterii *Cyanophyceae* și diatome (*Diatomeae*). Culoarea verde închis a mierii se datorează tocmai prezenței indicatorilor de mană.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Hrănirea albinelor cu sirop de zahăr se poate realiza după fabricarea „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”. Nu este permisă hrănirea albinelor pe durata perioadei de recoltare a mierii. În perioadele dificile, atunci când buna dezvoltare a stupinei este amenințată, este permisă hrănirea albinelor utilizând o pastă formată din miere și zahăr, în vederea stimulării acestora. Hrănirea de stimulare în cursul acestor perioade ar trebui să se încheie cel târziu cu 10 zile înainte de debutul apariției manei.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Toate etapele producției și ale extracției „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată menționată la punctul 4. În cursul perioadei de producere a mierii, este interzisă efectuarea oricărui tratament cu produse medicinale. Recurgerea la tratamente biologice este permisă, cu condiția ca acestea să nu ducă la o posibilă contaminare a mierii.

Este interzisă filtrarea mierii, amestecarea acesteia cu alte tipuri de miere, pasteurizarea sau încălzirea acesteia la o temperatură peste 40 de grade Celsius.

După cristalizarea mierii în recipientele de mare capacitate, este autorizată decristalizarea cu ajutorul unor echipamente special concepute în acest scop (etuvă) cu termostat intern. Pe parcursul tuturor etapelor de decristalizare, temperatura nu poate în niciun moment să depășească 40 de grade Celsius. Temperatura interioară din etuvă trebuie să fie consemnată într-un jurnal de decristalizare cel puțin o dată pe zi.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

Ambalarea „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” trebuie să aibă loc în aria definită la punctul 4.

Această cerință rezultă din practica tradițională și este necesară pentru a facilita monitorizarea și controlul originii mierii, reducând riscul de amestecare cu alte tipuri de miere, pentru a preveni utilizarea abuzivă a denumirii în cazul comercializării de miere din alte regiuni și pentru a asigura aplicarea normelor specifice privind etichetarea menționate la punctul 3.6.

Cerința are, de asemenea, scopul de a garanta nivelul adecvat de calitate a produsului, precum și de a preveni riscul de modificare a caracteristicilor fizico-chimice (HMF, activitatea diastazică) și organoleptice ale mierii. În caz de nerespectare a condițiilor necesare pe durata transportării mierii, aceasta ar putea, fiind vorba despre o substanță higroscopică, să absoarbă umiditatea sau să se cristalizeze rapid. Este posibil, de asemenea, ca aceasta să absoarbă mirosuri străine, care pot schimba complet gustul mierii. Prin urmare, trebuie să se utilizeze vehicule special adaptate pentru transportul mierii.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Apicultorii care produc și ambalează „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”, precum și operatorii care se ocupă de vânzarea și de ambalarea acestui produs, trebuie să utilizeze un model unic de etichete. Sistemul de etichetare unitar urmărește să garanteze calitatea mierii și să permită identificarea cu ușurință a produsului. Etichetele sunt distribuite de către asociația de producători Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego. Asociația comunică organismului de control modalitățile legate de distribuție, precum și registrele cu etichetele livrate și utilizate. Aceste modalități de distribuție nu trebuie să defavorizeze în niciun mod producătorii care nu sunt membri ai asociației.

4. Descriere concisă a delimitării ariei geografice

Mierea „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” se obține pe teritoriul voievodatului Małopolskie, în districtele Limanowa și Myślenice.

5. Legătura cu aria geografică

Calitatea produsului „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” se datorează nu doar proprietăților excepționale ale mediului natural, ci și preceperii apiculturilor locale. Interacțiunea acestor factori diferiți este cea care permite obținerea unei mieri de mană cu caracteristici specifice.

Aproape 40 % din suprafața munților Beskid Wyspowy este acoperită de păduri. Acestea sunt în mare parte păduri subalpine: păduri de fag și de brad, păduri de brad și păduri de conifere mixte (brazi și molizi). Concentrația pădurilor de brad alb este cea mai ridicată de pe întreg teritoriul Poloniei.

Pe teritoriul regiunii Beskid Wyspowy, în zonele acoperite de păduri de brad, trăiau inițial albine indigene din rasa carnioliană (*Apis mellifera carnica*), adaptate la condițiile climatice și de cules al nectarului dificile. În decursul evoluției, a apărut o populație locală de albine care a fost denumită mai târziu „Dobra”. Aceasta s-a adaptat prin selecție naturală la condițiile locale dificile și a dobândit un număr impresionant de caracteristici utile, cum ar fi rezistența la boli, o mare rezistență la frig, adaptarea la hibernare cu mană, întreruperea depunerii ouălor în septembrie, reluarea prudentă a depunerii ouălor în primăvară și dezvoltarea rapidă odată cu stabilizarea vremii. Albinele carnioliene din linia Dobra au învățat să-și consume hrana cu multă prudență pe perioada iernii. Date fiind aceste condiții, albinele au trăit în mod natural în aceste zone și, chiar dacă mierea de mană nu este produsă pentru a servi drept hrană pentru albinele care hibernează, aceste albine erau capabile să hiberneze în mod normal. Alte rase și linii de albine nu ar fi în măsură să hiberneze cu ajutorul rezervelor de mană existente în regiunea Beskid Wyspowy.

Caracteristicile specifice ale „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”, cum ar fi proporția importantă a manei de brad, rezultă din aria geografică, și anume pădurile montane de brad din Beskid Wyspowy. Brazii prelevă din sol apă, săruri minerale și oligoelemente pe care le integrează în seva lor, care constituie materia primă utilizată pentru producția manei. Compoziția și proprietățile specifice ale „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” sunt, de asemenea, legate în mod indisolubil de prezența afidelor verzi ale bradului în pădurile montane de brad din Beskid Wyspowy și de compoziția chimică a manei produse de aceste afide. De fapt, „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” este caracterizată de conductivitatea ridicată și de compoziția chimică a produsului, care reflectă conținutul ridicat de săruri minerale din solurile munților Beskid Wyspowy.

O altă caracteristică a „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” o reprezintă prezența importantă a polenului provenit de la plante anemofile. În acest caz, conținutul de polen provenit de la plantele entomofile este net inferior celui al mierii de nectar. Această caracteristică se explică prin faptul că, pe durata perioadei în care apare mana pe brazii albi din regiunea Beskid Wyspowy, nu există nicio altă sursă de nectar adecvată pentru consum, în afară de tei. Conținutul mai ridicat de polen provenit de la plantele anemofile constituie dovada, în principal, a absenței sau a utilității foarte scăzute a plantelor melifere și este o particularitate a mierii din mană de conifere, în special a mierii obținute din mană de brad.

O altă caracteristică a zonei Beskid Wyspowy o reprezintă, de asemenea, utilizarea îndelungată de către albine a manei de brad drept materie primă, ceea ce a contribuit la apariția albinei indigene din linia Dobra. Acest fapt dovedește legătura strânsă între „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” și regiunea sa de origine. De-a lungul secolelor, albinele din linia Dobra și-au creat mecanisme care să le permită să se dezvolte în această regiune, caracterizată prin predominanța manei drept materie primă principală, în timp ce albinele din alte rase sau linii nu erau în măsură să supraviețuiască aici în mod autonom. Grație acestei caracteristici unice, acestea au putut să se mențină în stare sălbatică în regiunile acoperite de pădurea primară de brad. Caracteristicile albinelor din linia Dobra, care au evoluat de-a lungul secolelor, au drept rezultat faptul că acestea sunt, în prezent, cel mai bine adaptate pentru producția mierii „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”, întrucât sunt cele mai rapide în materie de recoltare, cele mai eficiente în materie de prelucrare și produc miera cea mai apreciată. Activitatea diastazică ridicată a „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” este încă o mărturie a importanței considerabile a mecanismelor excepționale create de albinele din linia Dobra în regiunea Beskid Wyspowy. Acest parametru demonstrează conținutul ridicat de enzime prețioase al mierii, provenind tocmai de la organismul albinelor din rasa carnioliană din linia Dobra, prezentă în regiunea Beskid Wyspowy.

Tradiția apicolă îndelungată din această regiune a permis formarea unei priceperi locale în materie de apicultură. Apicultorii din regiune nu recurg la importul de linii, nici de specii hibride de albine neadaptate la condițiile climatice și de recoltare a nectarului de la nivel local și, grație practicilor lor apicole, au reușit să mențină linia Dobra până în zilele noastre. Apicultorii locali au elaborat norme de conduită pentru producția și recoltarea mierii „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”, precum și pentru creșterea albinelor. Grație eforturilor apicultorilor locali, albina carnioliană din linia Dobra face, începând cu 2014, obiectul măsurilor de conservare a resurselor genetice, iar două comune din districtul Limanowa au stabilit o zonă de protecție pentru creșterea acestora. Această inițiativă sprijină protejarea caracteristicilor excepționale ale albinelor din linia Dobra, fapt care contribuie în mod direct la conservarea caracteristicilor specifice ale „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”.

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” se distinge prin conținutul său scăzut de apă și de 5-hidroximetilfurfural (HMF). Conținutul redus de apă reflectă evaporarea eficientă a apei de către albine în timpul perioadei de maturare a mierii și alegerea de către apicultor a perioadei adaptate pentru recoltarea acesteia. HMF apar în miere în timpul transformării zaharurilor simple, proces care are loc atunci când temperatura este mai ridicată și când durata conservării crește. Conținutul redus de HMF al „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” reflectă prospețimea mierii și menținerea acesteia la o temperatură mai redusă, datorită căreia substanțele sale nutritive sunt conservate. Priceperea și experiența apicultorilor locali, precum și atenția acordată prospețimii mierii influențează compoziția chimică, iar aceasta din urmă determină proprietățile specifice ale „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”.

Efectele combinate ale tuturor elementelor menționate mai sus, și anume proporția importantă de brazi albi din păduri, creșterea de albine indigene din linia Dobra, puritatea mediului și microclimatul favorabil din Beskid Wyspowy, modelul apicol tradițional și competențele apicultorilor locali sunt legate, în mod intrinsec, de proprietățile specifice mierii „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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