

## DRUGI AKTI

## KOMISIJA

**Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2007/C 179/06)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

## POVZETEK

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006****„MIÓD WRZOSOWY Z BORÓW DOLNOŚLĄSKICH“****ES št.: PL/PGI/005/0449/18.02.2005****ZOP ( ) ZGO ( X )**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

Naziv: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Naslov: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa  
Tel.: (48-22) 623 27 07  
Telefaks: (48-22) 623 25 03  
E-naslov: jakub.jasinski@minrol.gov.pl

2. *Vlagatelj:*

Naziv: Regionalny Związek Pszczelarzy we Wrocławiu  
Skupina vključuje proizvajalce resovega medu iz naslednjih organizacij:  
— Związek Pszczelarzy Ziemi Legnickiej  
— Regionalny Związek Pszczelarzy w Jeleniej Górze  
— Regionalne Zrzeszenie Pszczelarzy w Oławie  
— Stowarzyszenie Pszczelarzy Rzeczypospolitej Polskiej we Wrocławiu  
Naslov: ul. Mazowiecka 17, PL-50-412 Wrocław  
Tel.: (48-71) 363 28 99  
Telefaks: (48-71) 363 28 99  
E-naslov: hurtownia@oleje.net  
Sestava: proizvajalec/predelovalec ( X ) drugo: ( )

(<sup>1</sup>) ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

3. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.4 – Med

4. Specifikacija:

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1. Naziv: „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich“

4.2. Opis:

Organoleptične lastnosti:

Pred kristalizacijo je med jantarne do rdeče rjave barve, po kristalizaciji pa postane rumenkasto oranžne do rjave barve. To je židka snov in gelu podobna želatinasta tekočina. Resov med se kristalizira v srednje velika zrnca. Okus je malce sladek, oster in grenek. Ima močen vonj, podoben vonju rese.

Fizikalne in kemične lastnosti:

- vsebnost vode ni višja kot 22 %,
- vsebnost glukoze in fruktoze ni nižja kot 60 g/100 g,
- vsebnost saharoze ni višja kot 4 g/100 g,
- vsebnost netopljive snovi ni višja kot 0,1 g/100 g,
- diastazno število (lestvica Schade) ni manjše kot 8,
- vsebnost 5-hidroksimetilfurfurala (HMF) ni višja kot 40 mg/hg,
- vsebnost prolina ni nižja kot 30 mg/100 g,
- vrednost pH med 4 in 4,5.

Povprečna vsebnost prostega prolina v resovem medu je običajno precej višja – približno 64,6 mg/100 g. Vendar njegova vsebnost precej niha: od 30,9 do 103,3 mg/100 g. Vsebnost proste aminokisliline v medu „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich“ je približno 36 mg/100 g. Vsebnost proste aminokisliline s proteini, ki nastanejo pri hidrolizi, je približno 875 mg na 100 g medu – odgovorna je za tiksotropni proces.

Mikroskopske lastnosti:

Delež cvetnega prahu rese kot primarnega cvetnega prahu ne sme biti manjši kot 50 %. Cvetni prah v medu izvira iz rese – družina „Ericaceae“.

4.3. Geografsko območje: Meje območja, kjer je mogoče najti rastišča rese, bogate s hranljivimi snovmi, iz katere se proizvaja med „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich“:

- južna meja poteka od mesta Zgorzelec ob cesti št. 353 do ceste E40 v smeri Bolesławieca, nato ob cesti iz Bolesławieca do Chojnówa (deloma ob cesti E40, ki nato pri Lubkoweku preide v cesto št. 94);
- vzhodna meja poteka ob cesti št. 335 od Chojnówa, nato ob cesti skozi Brunów, Szklary Dolne in Trzmielów do Chocianówa; od Chocianówa poteka ob cesti št. 331 do Parchówa na jugovzhodni meji gozdnogospodarskega območja Chocianów; ob severovzhodni in južni meji gozdnogospodarskega območja Przemków do meje regionalnega direktorata za državne gozdove (južni kanal) in do ceste št. 328 v smeri mesta Niegosławice;

- severna meja poteka od mesta Niegosławice po cesti do Szprotawe, prek Suche Dolne in Henrykówich Wichlic. Iz Szprotawe poteka ob cesti št. 12 v smeri Żagaña in od tam po isti cesti skozi kraj Żary vse do kraja Żarki Wielkie na zahodni meji Poljske z Zvezno republiko Nemčijo;
- zahodna meja poteka ob poljsko-nemški meji od kraja Żarki Wielkie proti jugu, dokler ne doseže mesta Zgorzelec.

- 4.4. Dokazilo o poreklu: Nadzor pristnosti kraja porekla in kakovosti medu „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich“ je večstopenjski postopek in se izvaja v več korakih, ki se začnejo pri proizvodnji in končajo z nadzorom končnega proizvoda na trgu. Nadzor ustvarja skladen nadzorni sistem za ustrežno kakovost končnega proizvoda.

Zaščitena geografska označba medu „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich“ velja le za med, ki ga proizvajajo proizvajalci, vključeni v evidence, ki jih vodi nadzorni organ. Nadzorni organ vodi naslednje evidence:

- evidenco gospodarskih subjektov, ki proizvajajo in točijo med pod zaščiteno geografsko označbo „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich“;
- evidenco etiket, ki jih uporabljajo gospodarski subjekti, ki proizvajajo in točijo med pod zaščiteno geografsko označbo „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich“.

Gospodarski subjekti, ki so vpisani v evidence, so predmet pregleda nadzornega organa, ki preverja, ali so proizvedeni pod zaščiteno geografsko označbo „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich“ proizvedeni v skladu s predpisi in specifikacijo. Nadzor poteka v obliki pregleda gospodarskih subjektov, ki proizvajajo in točijo med. Prav tako se preveri, ali raven prodaje ustreza ravni proizvodnje.

- 4.5. Metoda pridobivanja: Pred prevozom kolonij čebel na območja, kjer se prehranjujejo z reso, je treba s centrifugiranjem izločiti med, nastal iz drugih virov hrane. Kolonije se lahko hranijo z nadomestnim sladkornim sirupom. Ta se jim daje v majhnih dozah, ki ne presegajo 0,5 kg na 24 ur. Hranjenje je treba prekiniti najpozneje 7 dni pred prenosom kolonij na rastišča rese. Hranjenje čebel med nabiranjem medu „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich“ ni dovoljeno.

Pri prevozu je treba upoštevati higienske predpise in zagotoviti ustrezno prezračevanje panja. Nabiranje nektarja poteka na območju Bory Dolnośląskie, ko resa cveti (od konca avgusta do septembra). Centrifugiranje medu z uporabo ekstraktorjev medu (centrifugalno – tangencialno ali radialno) se izvaja v prenosnih delavnicah na kraju pridobivanja ali v prostorih, ki so v lasti čebelarjev.

Med se da v posode v skladu s kodeksom dobrih čebelarskih praks in v skladu z veljavnimi določbami. Med se da v različne posode, večina jih po masi ne presega 1 500 g. Filtriranje, zgoščevanje in pastereziranje ter umetno segrevanje medu niso dovoljeni. Na kateri koli stopnji proizvodnje temperatura medu v satovju ne sme preseči 45 °C.

Le čebele naslednjih pasem ali njihovi križanci se lahko uporabljajo za proizvodnjo medu „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich“:

- *Apis mellifera mellifera* (zahodnoevropska oziroma srednjeevropska čebela),
- *Apis mellifera carnica* (kranjska čebela),
- *Apis mellifera caucasica* (kavkaška čebela).

- 4.6. Povezava: Prve omembe čebelarstva v evidencah Karla Velikega s konca 8. stoletja in začetka 9. stoletja navajajo, da se je od osvojenih plemen zahtevala dajatev v obliki medu in voska.

Območje resav, ki ga čebelarji cenijo, je leta 1900 prizadel hud požar. To je povzročilo zmanjšanje poraščenosti z gozdovi in povečanje resav. Preiskava resovega medu leta 1958 je pokazala, da je najvišjo vsebnost cvetnega prahu rese kot primarnega cvetnega prahu mogoče najti v resovem medu z območja Bory Dolnośląskie, kjer znaša od 59 % do 98 %.

Glavni dejavniki, ki vplivajo na sloves medu „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich“, so dolga tradicija nabiranja medu na tem območju in visoka kakovost medu. Ta sloves so potrdili tudi številna priznanja, ki jih je prejel med na prireditvi Dnevi medu in vina v Przemkówu, rezultati ankete glede proizvedenega in prodanega medu, opravljene med razstavljavci, potrošniki in gosti, ter njegova cena – ki je za od 3 do 8 zlotov višja od cene drugega resovega medu.

Sloves medu dokazuje tudi dejstvo, da je ta proizvod kot edini med iz regije vključen v košarico regionalnih specialitet, ki jo maršal vojvodstva Dolnośląskie običajno podari svojim tujim gostom ali kot darilo vzame s seboj na pot v tujino. Med „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich“ je najslavnejši med vojvodstva Dolnośląskie. Na številnih sejmih in razstavah, kjer so razstavljeni proizvodi iz različnih vojvodstev, se predstavlja kot značilen proizvod iz te regije.

Dejstvo, da je območje Bory Dolnośląskie rastišče rese, dokazujejo številne lokalne pobude, povezane s to rastlino. V majhni vasi Borówki se zdaj gradi „koča rese“. Lokalna akcijska skupina, ki jo sestavljajo predstavniki te regije, se imenuje „Wrzosowa Kraina“ (dežela rese). Na območju Bory Dolnośląskie in zlasti na vojaških vadiščih pri Świętoszówu in Przemkówu je gosta odprta resava, ki pokriva približno 10 000 ha. Visoka povprečna letna temperatura in dobra osončenost, ki sta značilnosti območja Bory Dolnośląskie, omogočata odlične razmere za nastajanje nektarja, zlasti v zelo mokrih letih. Za regijo Bory Dolnośląskie so značilni tudi obsežno kmetovanje, precejšnje razdalje med glavnimi urbanih središči in živahne komunikacijske poti.

Med „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich“ ni le priznan, široko znan in povezan z območjem porekla, ampak ga zaznamuje tudi njegova edinstvena sestava. Ima zelo visoko vsebnost prolina (ne manj kot 30 mg/100 g), nizko vsebnost saharoze (ne več kot 4 g/100 g) in nizko vsebnost vode (ne več kot 22 %). Ta med ima tudi stabilno vrednost pH (4 do 4, 5), visok delež cvetnega prahu rese kot primarnega cvetnega prahu, ki ne sme biti manjši od 50 %, poleg tega se za njegovo proizvodnjo uporabljajo le izbrane pasme čebel.

- 4.7. Nadzorni organ:

Naziv: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
Naslov: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa  
Tel.: (48-22) 623 29 00  
Telefaks: (48-22) 623 29 98, (48-22) 623 29 99  
E-naslov: sekretariat@ijhars.gov.pl

- 4.8. Označevanje: Vsi proizvajalci, ki prodajajo med „Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich“, morajo na posodah z medom uporabljati enotno skupno etiketo. Etiketke razdeljuje regionalna čebelarska zveza (Regionalny Związek Pszczelarzy) iz Wrocławu. Pravila in sprejeti postopki za razdeljevanje se posredujejo nadzornemu organu. Ta pravila in sprejeti postopki nikakor ne smejo diskriminirati proizvajalcev, ki niso v zvezi Regionalny Związek Pszczelarzy iz Wrocławu.