

DRUGI AKTI

EVROPSKA 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

(2011/C 70/06)

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

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„KOČEVSKI GOZDNI MED“****ES št.: SI-PDO-0005-0425-29.10.2004****ZOP (X) ZGO ()**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. Pristojna služba v državi članici:

Naziv: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS
Naslov: Dunajska 58
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14789109
Faks +386 14789055
E-naslov: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Vlagatelj:

Naziv: Združenje Kočevski med
Naslov: Ulica heroja Marincija 14
SI-1330 Kočevje
SLOVENIJA
Tel. +386 18939339
Faks —
E-naslov: dragan.stijepic@nlb.si
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. Vrsta proizvoda:

Razred 1.4 Drugi proizvodi živalskega izvora (jajca, med, različni mlečni proizvodi razen masla itd.)

4. Specifikacija:

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

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

4.1 Naziv:

„Kočevski gozdni med“

4.2 Opis:

Vrste Kočevskega gozdnega medu so:

(a) Gozdni med

je mešanega maninega izvora, vsebuje veliko mineralnih snovi. Je svetlo do temno rjave barve, z rdečim ali zelenim odtenkom, lahko je moten ali bister, z aromo po smoli, orehah, sirupu smrekovih vršičkov. Elektrolitska prevodnost je najmanj 0,85 mS/cm.

(b) Smrekov med

je v tekočem stanju rdečkastorjav in precej gost. Ima okus po smoli, po sirupu smrekovih vršičkov, zeliščnih bombonih, zeliščnem čaju, praženi kavi, suhem sadju, figah, kavnihih bonbonih, se vleče in lepi za jezik in nebo. Elektrolitska prevodnost najmanj 0,95mS/cm.

(c) Hojev med

je temno sivo rjave barve, z zelenim odsevom. Okus po karamelu, zažganem sladkorju, smoli, svežem lesu iglavcev, sirupu smrekovih vršičkov, po dimu, po črnem čaju z mlekom, po zeliščnih bombonih. Elektrolitska prevodnost je najmanj 0,95mS/cm.

(d) Lipov med

Je svetlo do srednje rumene, jantarne barve. Aroma je po mentolu, po lipovem čaju, lipovem cvetju, intenzivnost je močna. Elektrolitska prevodnost je najmanj 0,8 mS/cm.

Kočevski gozdni med mora izpolnjevati še naslednje parametre:

- vsebnost vode največ 18,6 %,
- HMF največ 10,
- ne sme biti pregret nad 40 °C,
- ne sme izvirati iz nakrmljenega sladkorja ali medu izven geografskega območja pridelave,
- ne sme se cediti skozi cedila, ki imajo manjše luknjice od 0,2 mm,
- skupna vsebnost fruktoze in glukoze mora biti najmanj 45 g/100 g medu,
- specifična teža medu znaša od 1,40 do 1,45 g/cm³,
- med mora na senzoričnem ocenjevanju doseči zadostno število točk za videz, vonj in okus (minimalno 9,5 točk od skupno 12 točk).

4.3 Geografsko območje:

Na severozahodu poteka meja po meji občine Loški potok, ob vznožju Racne gore ter se na severu nadaljuje mimo krajev Lužarje, Krvava peč, Rob in po dolini Raščice zavije proti kraju Ponikve, nato pa proti jugozahodu ob vznožju Male gore. Nato zavije proti vzhodu do reke Krke in nato ob vznožju Roga ter Poljanske gore do reke Kolpe. Večji kraji ob vzhodni meji so: Dvor, Soteska in Črmošnjice. Na jugozahodu in jugu poteka meja območja vzporedno z državno mejo Republike Hrvaške; ob reki Čabranki in ob reki Kolpi. Večji kraji ob tej meji so: Čabar, Osilnica, Brod na Kolpi in Stari trg ob Kolpi.

Vsa navedena naselja ležijo znotraj definiranega geografskega območja.

4.4 Dokazilo o poreklu:

Stojišča panjev za pridelavo Kočevskega gozdnega medu morajo biti znotraj definiranega geografskega območja.

Nadzor nad poreklom Kočevskega gozdnega medu je večstopenjski in ga izvajajo čebelar, Združenje Kočevski med, pregledniki in v končni fazi še neodvisni certifikacijski organ.

Čebelar mora voditi različne evidence, kot so dnevnik o čebelji paši (lokacija, število panjev, čas paše, količina pridobljenega medu, serija, itd.), evidenco ukrepov zdravstvenega varstva čebel, analize medu. Združenje Kočevski med vodi register čebelarjev, ki pridelujejo Kočevski gozdni med (lokacija čebelnjakov, število panjev, pridelek medu na panj), register izdanih oštevilčenih prelepkih z oznako Kočevski gozdni med, register polnilnic medu, ki polnijo Kočevski gozdni med, register preglednikov. Preglednik (posebej šolan človek s pridobljeno licenco) mora pri čebelarju, ki želi polniti Kočevski gozdni med, opraviti pregled ustreznosti čebelarjenja, pridelave medu in skladiščenja ter polnjenja medu. V primeru ustreznosti medu, preglednik čebelarju odobri zahtevano količino prelepka za Kočevski gozdni med, glede na količino prijavljenega medu. Preglednik mora voditi evidence o ustreznosti čebelarske prakse pri čebelarju ter o terenskih analizah medu.

4.5 Metoda pridobivanja:

Stojišča panjev morajo biti znotraj geografskega območja, opredeljenega v točki 4.3. Čebelarji morajo čebelariti po načelih dobre čebelarske prakse. Pridobivanje medu poteka pod strogimi higienskimi pogoji, ki zagotavljajo pridobivanje visoko kakovostnega medu.

Satje, namenjeno pridobivanju medu, ne sme biti izpostavljeno kemijskim sredstvom za zatiranje čebeljih boleznih in škodljivcev. V času paše se čebeljih družin ne krmi. Za odstranjevanje čebel se uporablja ometanje, metoda pihanja in čim manj kajenja, uporaba kemijskih repelentov ni dovoljena. S točenjem medu se prične, ko je zrel in vsebnost vode ne presega 18,6 %. Medu se ne toči iz satov, v katerih je še zalega. Medu se nikoli ne polni iz točila direktno v kozarec.

Sušenje medu je prepovedano. Med se vedno preceja, vendar ne skozi sito, ki zadrži delce, manjše od 0,2 mm. Kristaliziran med se lahko utekočini s segrevanjem, vendar največ do 40 °C na stični točki grednega telesa in medu. Utekočinjenje medu z mikrovalovnim segrevanjem ni dovoljeno.

Polnjenje Kočevskega gozdnega medu poteka znotraj geografskega območja, saj se le na ta način zagotovi in ohrani visoka kakovost medu, hkrati pa se preprečuje spremembe fizikalno-kemičnih in organoleptičnih lastnosti medu. Pred polnjenjem in označevanjem medu z imenom Kočevski gozdni med mora biti obvezno opravljen še pregled in ocena vsake šarže medu. To kontrolo izvajajo pregledniki (glej točko 4.4), hkrati pa dodatne kontrole izvaja tudi kontrolni organ iz točke 4.7. Kočevski gozdni med se pakira v različno maloprodajno embalažo. Takoj po polnjenju se pokrov in kozarec povežeta s prelepko tako, da kozarca ni mogoče odpreti, ne da bi se pretrgala prelepka. Zaradi strogega nadzora vseh faz in preverjanja sledljivosti se zmanjša tudi tveganje za mešanje medu z drugimi medovi oziroma označevanje drugih vrst medu pod imenom Kočevski gozdni med.

4.6 Povezava:

Kočevska gozdnata pokrajina ima izjemne kvalitete ohranjene narave, zato se uvršča med najbolj ohranjena območja Evrope. Geografsko območje, na katerem se prideluje Kočevski gozdni med, skoraj v celoti sovпада z območjem Kočevsko-Kolpa, ki je naravovarstveno območje Nature 2000, kot eden od pomembnih delov izvajanja habitatne direktive in direktive o pticah. Območje Kočevsko-Kolpa je eno izmed največjih sklenjenih gozdnih območij v Sloveniji. Tu je dinarski svet porasel z ilirskimi bukovji, ki spadajo med varovane habitatne tipe v Evropi.

Območje čebelje paše je izrazito gozdnato, osrednji del območja meri 800 km² in je 95 % poraščen z gozdnim drevjem. Območje se ponaša z zelo pestro floristično sestavo, h kateri prispeva tudi vegetacija gozdnih obronkov ter traviščna in močvirna vegetacija. Posamezna območja se razlikujejo glede pojavljanja medonosnih rastlinskih združb, različnosti posameznih rastišč, klimatskih pogojev in višinskih pasov. Čebelarji poznajo in izkoriščajo pestro floro in različna vegetacijska obdobja. Tako jelka medi v juniju, pogosto v juliju in avgustu, smreka medi včasih ob koncu maja, sicer pa v juniju, lipa (mana) nastopi ob cvetenju že v juniju, svoj vrh pa doseže približno štirinajst dni po prenehanju cvetenja. Za optimalno izkoriščanje pašnih razmer čebelarji prevažajo svoje čebele s pasišča na pasišče znotraj geografskega območja. Pri tem pazljivo spremljajo poročila službe za napovedovanje medenja. Rezultat takšnega čebelarjenja so tudi posamezne navedene vrste Kočevskega gozdnega medu.

Več stoletno tradicijo čebelarstva na geografskem območju dokazuje že izbira zavetnika za čebele – Sv. Ambroža. Znano je le, da je živel v 2. stoletju našega štetja, da je bil škof in cerkveni učitelj. Njemu v čast in zahvalo še danes prosijo čebelarji za zdravje čebel in za dobro medeno letino. V farni cerkvi v Starem Trgu ob Kolpi je na oltarju velik kip sv. Ambroža, ki ima ob nogah pleten čebelji panj.

V cerkvi v vasi Lazi ob Kolpi pa je, na pred leti odkriti freski iz leta 1557, upodobljen sv. Ambrož v družbi še treh svetnikov. Obe upodobitvi torej pričata, da je bilo čebelarstvo na širšem Kočevskem že dolgo prisotno.

Za razmah čebelarstva na Kočevskem je zaslužnih tudi nekaj rodoljubov, ki so bili izobraženi in sposobni svoje delo s čebelami tudi pisno zabeležiti. Med njimi je bil župnik, sodnik in župan Jurij Jonke, rojen leta 1777 v Svetlem Potoku pri Kočevju. Bil je tudi odličen čebelar, ki je prispeval k pospeševanju domačega čebelarstva. O tem je poročal v nemškem čebelarskem časopisu *Bienenzeitung*, pisal pa je tudi za ljubljanske *Novice* in *Ilirischer Blatt*. Leta 1836 je napisal tudi čebelarsko knjižico *Anleitung zur praktischen Behandlung der Bienenzucht*.

Velik čebelar je bil tudi književnik Fran Levstik, rojen v Retjah pri Velikih Laščah. Napisal je knjigo *Bučelstvo*, ki je izšla leta 1853.

Čebelarstvo se je občutno razmahnilo šele po prvi svetovni vojni (1914–1918), ko so se začele ustanavljati čebelarske podružnice.

Eden od pobudnikov je bil tudi napreden čebelar Josip Kajfež (1881–1944) iz Novih Sel ob Kolpi, ki je že leta 1918 imel 100 čebeljih družin. Bil je ne le dober čebelar in ustanovitelj organiziranega čebelarjenja v Kostelski dolini, pač pa je bil tudi znan vzreditelj matic. Pisal je tudi za revijo *Slovenski čebelar* in za druga podobna občila.

4.7 Nadzorni organ:

Naziv: Bureau Veritas, d.o.o.
Naslov: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14757670
Faks +386 14747602
E-naslov: info@bureauveritas.si

4.8 Označevanje:

Med, ki izpolnjuje pogoje iz specifikacije se označi z imenom Kočevski gozdni med, navedbo „zaščiten označba porekla“, ter pripadajočim znakom Skupnosti ter nacionalnim simbolom kakovosti.
