

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2019/C 336/04)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO“

EU št.: PDO-PL-02316 – 30.6.2017

ZOP (X) ZGO ()**1. Ime**

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“

2. Država članica ali tretja država

Poljska

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 Vrsta proizvoda**

Skupina 1.4 Drugi proizvodi živalskega izvora (jajca, med, različni mlečni proizvodi razen masla itn.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ je tekoč ali kristaliziran gozdni med iz hojeve mane. Surovina za proizvodnjo medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ je hojeva mana iz hojevih gozdov v gorovju Beskid Wyspowy in majhnem delu gorovja Beskid Makowski, imenovanem Beskid Myślenicki. Mano iz hoje (*Abies alba*) proizvajajo zelene hojeve ušice (*Cinara pectinata* Nórdl).

Ušice iz hojevih vej srkajo rastlinski sok, pri čemer beljakovinske sestavine v soku porabijo, preostalo viskozno tekočino, sestavljeno zlasti iz ogljikovih hidratov, ali mano pa izločijo. Čebele mano nabirajo s hojevih iglic in vej ter z gozdnih tal neposredno pod drevesom. Mana je na začetku svetle barve, vendar se vanjo hitro vmešajo različne dodatne snovi, na primer zrna cvetnega prahu ali spore gob in alg. Te dodatne snovi dajejo medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ značilno črnozeleno barvo.

Med „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ proizvajajo izključno družine medonosnih kranjskih čebel (*Apis mellifera carnica*) rodu Dobra ali čebele, križane z drugimi čebelami pasme *Apis mellifera carnica*. Pri križanju mora matica pripadati rodu Dobra, trot pa pasmi kranjskih čebel. Na območju vzreje in na obrobju tega območja se lahko gojijo le kranjske čebele rodu Dobra.

Vsaj 95 % vse mane v medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ je hojeva mana. Vsebnost mane listavcev je lahko največ pet odstotna.

(¹) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Organoleptične značilnosti

Med „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ je gost in viskozen. Nekristaliziran med je črnozeleno barve in lahko ima temno rjave odtenke. Po kristalizaciji posvetli in je sivozelene do rjave barve. Barva medu je vsaj 86 mm po Pfundovi lestvici. Med začne kristalizirati približno štiri mesece po točenju, kristali pa so drobni ali srednje veliki. Med „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ ima močno aromo z značilnim prijetnim vonjem po smoli in nežen, sladek okus.

Med z znaki fragmentacije ali fermentacije se ne sme prodajati pod zaščitenim imenom „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“.

Fizikalno-kemijske značilnosti:

- vsebnost vode ni večja od 17,5 %,
- prevodnost v [mS/cm] je najmanj 1,20
(v [10^{-4} S cm⁻¹] pa najmanj 12,00),
- diastazna aktivnost po Schadejevi lestvici ni manjša od 15,
- vsebnost HMF (5-hidroksimetilfurfural) ni večja od 15 mg/kg.

Mikrobiološke značilnosti

V medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ so prisotni naslednji indikatorji mane: spore gob in alge. Med gobami prevladujejo glive vrste *Atichia: Hormisciumi*, *Triposporium*, *Capnophialophorapinophila* in *Triposporiumpinophilum*, ki so značilne za ta med in so prisotne tako v mani kot v medu. Med algami prevladujejo celice *Pleurococcus*, *Chlorococcus* in *Cystococcus*. Prisotne so lahko tudi modrozeleno alge *Cyanophyceae* in kremenaste alge *Diatomeae*. Črnozeleno barvo medu je posledica prisotnosti navedenih indikatorjev mane.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Po končani proizvodnji medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ je dovoljeno krmljenje čebel s sladkornim sirupom. V pašni sezoni krmljenje čebel ni dovoljeno. V brezpašnih obdobjih, ko je ogrožen ustrezen razvoj čebeljih družin, je dovoljeno dražilno krmljenje z medeno-sladkorno pogačo. Dražilno krmljenje v brezpašnih obdobjih mora biti končano najpozneje deset dni pred začetkom medenja.

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vsi koraki pridelave in proizvodnje medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ morajo potekati na geografskem območju iz točke 4. V pašnem obdobju se čebel ne sme zdraviti z zdravili. Dovoljeno je biološko zdravljenje, pri katerem ni nevarnosti kontaminacije medu.

Filtriranje medu, mešanje z drugimi vrstami medu in pasterizacija ali segrevanje nad 40 °C niso dovoljeni.

Če med v posodah za veleprodajo kristalizira, se lahko ponovno utekočini s posebno opremo (topilno komoro) pri nadzirani notranji temperaturi. Med utekočinjanjem ne sme temperatura nikoli preseči 40 °C. Temperaturo v posodi je treba vsaj enkrat dnevno zabeležiti v dnevniku o utekočinjanju.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Pakiranje medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ mora potekati na območju iz točke 4.

Ta zahteva izhaja iz tradicionalne prakse in je potrebna zaradi lažjega spremljanja in nadzora porekla medu, zmanjšanja tveganja mešanja z drugimi vrstami medu, preprečevanja zlorabe imena za označevanje medu iz drugih regij in zagotavljanja uporabe posebnih pravil v zvezi z označevanjem iz odstavka 3.6.

Namen te zahteve je tudi zagotoviti ustrezno kakovost proizvoda in preprečiti tveganje spremembe fizikalno-kemijskih značilnosti medu (HMF, diastazne aktivnosti) in njegovih organoleptičnih značilnosti. Če se pri pretakanju medu ne vzdržujejo ustrezni pogoji, lahko med kot higroskopska snov absorbira vodo ali hitro kristalizira. Absorbira lahko tudi vonje iz okolice, kar lahko povsem spremeni njegov okus. Zato je treba za prevoz medu uporabiti posebej prilagojena vozila.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Čebelarji, ki proizvajajo in pakirajo med „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“, ter subjekti, ki se ukvarjajo z njegovim odkupom in predstavitvijo, morajo uporabljati enako vrsto oznake. Enotni sistem označevanja je namenjen zagotavljanju ustrezne kakovosti in lažji sledljivosti proizvoda. Oznake izdaja združenje proizvajalcev Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego, ki nadzornemu organu predloži pravila o izdajanju oznak ter objavljene in uporabljene evidence. Pravila o izdajanju oznak ne smejo na noben način diskriminirati proizvajalcev, ki niso člani združenja.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Med „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ se proizvaja v Malopolskem vojvodstvu, v okrožjih Limanowa in Myślenicka.

5. Povezava z geografskim območjem

Med „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ ni kakovosten zgolj zaradi edinstvenih lastnosti naravnega okolja, temveč tudi zaradi spretnosti in znanja lokalnih čebelarjev. Šele kombinacija teh dejavnikov omogoča pridelavo maninega medu z navedenimi posebnimi lastnostmi.

Gozdovi pokrivajo približno 40 % površine gorovja Beskid Wyspowy. Na teh območjih prevladujejo gozdovi nižjih gorskih območij: bukovi in hojevi gozdovi, hojevi gozdovi ter mešani hojevi in smrekovi gozdovi. Koncentracija hojevih gozdov je tu največja na celotnem ozemlju Poljske.

Avtohtona kranjska čebela (*Apis mellifera carnica*) se je prvotno pojavila v gorovju Beskid Wyspowy na območju, ki ga pokrivajo hojevi gozdovi, ter se je uspešno prilagodila neugodnim podnebnim razmeram in težkim pogojem čebelje paše na tem območju. Z evolucijo se je pojavila lokalna populacija, pozneje poimenovana „Dobra“, ki se je prek naravne selekcije uspešno prilagodila težkim lokalnim razmeram in razvila številne cenjene lastnosti, npr. odpornost na bolezen, močno odpornost na mraz, prilagoditev prezimovanju na mani, prenehanje zaleganja v septembru, postopno nadaljevanje zaleganja spomladi in hiter razvoj po ustalitvi vremenskih razmer. Kranjske medonosne čebele rodu Dobra so razvile način prehranjevanja pozimi, pri katerem ne porabijo veliko virov. Na ta način so čebele na teh območjih v naravi živele in prezimovale brez težav, čeprav manin med ni primerna krma za čebele med prezimovanjem. Druge pasme in rodovi čebel ne bi mogli preživeti zime na zalogi mane, ki je na voljo v gorovju Beskid Wyspowy.

Posebne lastnosti medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“, kot je velik delež hojeve mane, izhajajo iz geografskega območja, in sicer iz hojevih gozdov gorovja Beskid Wyspowy. Hoje iz prsti črpajo vodo, mineralne soli in elemente v sledeh, tako da so ti prisotni v rastlinskem soku, ki je surovina za proizvodnjo mane. Posebna sestava in lastnosti medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ so tudi neločljivo povezane z zelenimi hojevimi ušicami v hojevih gozdovih gorovja Beskid Wyspowy in kemijsko sestavo mane, ki jo te ušice proizvajajo. Za „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ sta značilni visoka prevodnost in kemijska sestava proizvoda, ki odraža visoko vsebnost mineralnih soli v tleh gorovja Beskid Wyspowy.

Druga značilna lastnost medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ je, da večji del cvetnega prahu v medu prihaja od vetrocvetk. Med vsebuje majhen delež cvetnega prahu žužkocvetk, ki je znatno nižji kot pri medu na osnovi nektarja. Ta značilnost izhaja iz dejstva, da v obdobju medenja hoje v gorovju Beskid Wyspowy z izjemo lipe ni na voljo nobene druge cvetlične paše, ki bi zadoščala za komercialno uporabo. Večja vsebnost cvetnega prahu vetrocvetk med drugim pomeni, da v medu ni nektarja medovitih rastlin ali da ga je v njem malo, kar je značilno za med iz mane iglavcev, zlasti hojeve mane.

Poleg tega je za območje gorovja Beskid Wyspowy značilna dolga zgodovina čebel, ki za pašo uporabljajo hojevo mano, kar je privedlo do nastanka lokalnega rodu čebel Dobra. To dokazuje zelo tesno povezavo med medom „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ in območjem, iz katerega med izhaja. Čebele rodu Dobra so skozi stoletja razvile mehanizme, ki jim omogočajo razvoj na zadevnem območju, za katero je značilna prevlada mane kot glavne paše in na katerem čebele drugih pasem ali rodov same niso mogle preživeti. Zaradi svojih edinstvenih značilnosti je lahko ta rod naravno prisoten na območjih s hojevimi gozdovi. Čebele rodu Dobra so zaradi značilnosti, ki so jih razvile skozi stoletja, trenutno najprimernejše za nabiranje medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“, saj večja hitrost nabiranja pomeni boljšo pretvorbo in proizvodnjo medu najboljše kakovosti. Pomembnost izjemnih mehanizmov, ki so jih v gorovju Beskid Wyspowy razvile čebele rodu Dobra, se kaže tudi v visoki diastazni aktivnosti (LD) medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“. Ta dokazuje visoko vsebnost dragocenih encimov v medu, ki nastajajo v telesih medonosnih kranjskih čebel rodu Dobra, prisotnih v regiji Beskid Wyspowy.

Dolga zgodovina čebelarstva na zadevnem območju je prispevala k razvoju spretnosti in znanja lokalnih čebelarjev. Ti niso uporabljali uvoženih rodov ali križanja s čebelami, ki so slabo prilagojene lokalnim podnebnim razmeram in pogojem čebelje paše, pri čemer se je zaradi načina vzreje rod Dobra nespremenjen uspešno ohranil vse do danes. Lokalni čebelarji so razvili pravila o proizvodnih metodah in pridobivanju medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ ter o čebelarstvu. Zaradi prizadevanj lokalnih čebelarjev je kranjska čebela rodu Dobra od leta 2014 zaščitena kot genski vir, ozemlje dveh občin okrožja Limanowa pa je bilo določeno kot območje njihove vzreje. Ta pobuda prispeva k zaščiti edinstvenih značilnosti čebel rodu Dobra in s tem neposredno prispeva k ohranjanju posebnih značilnosti medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“.

Med „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ odlikuje nizka vsebnost vode in HMF (5-hidroksimetilfurfural). Nizka vsebnost vode pomeni, da so čebele med zorenjem medu poskrbele za ustrezno sušenje medicine, čebelar pa je večče določil čas točenja. HMF v medu nastane iz enostavnih sladkorjev zaradi visokih temperatur pri segrevanju in dolgotrajnega skladiščenja. Nizka vsebnost HMF v medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ potrjuje, da je med svež in da se je segreval pri nizki temperaturi, s čimer se ohranijo dragocene sestavine. Lokalni čebelarji s svojim znanjem in izkušnjami ter skrbnim zagotavljanjem svežine medu vplivajo na kemijsko sestavo in s tem na posebne lastnosti medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“.

Kombinacija vseh navedenih dejavnikov, vključno z velikim deležem hojevih gozdov, vzrejo čebel lokalnega rodu Dobra, čistim okoljem in ugodno mikroklimo v gorovju Beskid Wyspowy, tradicionalnim pristopom k čebelarstvu ter spretnostmi in znanjem lokalnih čebelarjev, je neposredno izražena v posebnih lastnostih medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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