

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2011/C 70/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**"KOČEVSKI GOZDNI MED"****EG-nr: SI-PDO-0005-0425-29.10.2004****SUB (X) SGB ()**

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Namn: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS
Adress: Dunajska 58
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tfn +386 14789109
Fax +386 14789055
E-post: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Sökande:

Namn: Združenje Kočevski med
Adress: Ulica heroja Marincija 14
SI-1330 Kočevje
SLOVENIJA
Tfn +386 18939339
Fax —
E-post: dragan.stijepic@nlb.si
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan ()

3. Produkttyp:

Klass 1.4. Andra produkter från djur (ägg, honung, diverse mjölkprodukter utom smör etc.)

4. Produktspecifikation:

(sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

4.1 Beteckning:

”Kočevski gozdni med”

4.2 Beskrivning:

Det finns följande typer av ”Kočevski gozdni med”:

a) Skogshonung

Denna honungstyp härrör från olika slags honungsdagg och har hög mineralhalt. Den har ljus till mörkt brun färg med en röd eller grön skiftning, kan vara grumlig eller klar och har en arom av kåda, valnötter och granskottssirap. Den elektrolytiska konduktiviteten är minst 0,85 mS/cm.

b) Granhonung

Denna honungstyp är i flytande form rödaktig och relativt viskös. Den smakar kåda, granskottssirap, örtkarameller, örtte, rostat kaffe, torkad frukt, fikon och kaffekarameller. Den är också elastisk och fastnar på tungan och i gommen. Den elektrolytiska konduktiviteten är minst 0,95 mS/cm.

c) Ädelgranhonung

Denna honungstyp har mörkt gråbrun färg med grön lyster. Den smakar kola, bränt socker, kåda, färskt barrträdsvirke och granskottssirap, rök, svart te med mjölk och örtkarameller. Den elektrolytiska konduktiviteten är minst 0,95 mS/cm.

d) Lindhonung

Denna honungstyp är ljusgul till medelgul eller bärnstensfärgad. Den har en intensiv arom av mentol, lindextrakt och lindblomma. Den elektrolytiska konduktiviteten är minst 0,8 mS/cm.

”Kočevski gozdni med” ska uppfylla följande parametrar:

- Vattenhalten ska vara högst 18,6 %.
- HMF ska vara högst 10.
- Den får inte värmas till mer än 40 °C.
- Den får inte härröra från tillfört socker eller honung som har sitt ursprung utanför det geografiska produktionsområdet.
- Den får inte pressas genom filter med hål mindre än 0,2 mm.
- Den totala fruktos- och glukoshalten ska vara minst 45 g/100 g honung.
- Honungens specifika vikt ska vara 1,40–1,45 g/cm³.
- Vid sensorisk bedömning ska honungen få tillräckliga poäng för utseende, doft och smak (minst 9,5 av totalt 12 poäng).

4.3 Geografiskt område:

I nordväst löper områdets gräns längs kommunen Loški potoks gräns och Racna goras fot. Den fortsätter därefter norrut förbi Lužarje, Krvava peč, Rob och viker efter Raščicadalen av mot Ponikve, innan den löper mot sydväst längs Mala goras fot. Sedan viker den av österut mot floden Krka, följer foten av Rog och Poljanska gora till floden Kolpa. De större orterna längs den östra gränsen är Dvor, Soteska och Črmošnjice. I sydväst och söder löper områdets gräns parallellt med gränsen till Kroatien, längs floderna Čabranka och Kolpa. De större orterna längs denna gräns är Čabar, Osilnica, Brod na Kolpi och Stari trg ob Kolpi.

Alla dessa orter ligger inom det avgränsade geografiska området.

4.4 Bevis på ursprung:

Bikuporna för produktion av ”Kočevski gozdni med” ska stå i det avgränsade geografiska området.

Kontrollen av ursprunget för "Kočevski gozdni med" utförs i flera etapper av biodlarna, Združenje Kočevski med (Kočevjes honungsförening), inspektörer och i slutfasen även av ett oberoende certifieringsorgan.

Biodlarna ska föra olika register, bl.a. dagligen registerföra binas insamling (plats, antal kupor, insamlingsstid, mängd erhållen honung, serier etc.), registerföra åtgärder för att skydda binas hälsa samt honungsanalyser. Honungsföreningen för ett register över biodlare som producerar "Kočevski gozdni med" (biodlingarnas placering, antalet kupor, mängden honung som produceras per kupa), ett register över numrerade etiketter med beteckningen "Kočevski gozdni med", ett register över tappningsställen för "Kočevski gozdni med" och ett register över inspektörer. Inspektören (med specialutbildning och licens) ska inspektera biodlare som vill tappa "Kočevski gozdni med", för att försäkra sig om att biodling, honungsproduktion, lagring och tappning av honungen sker på rätt sätt. Om honungen uppfyller kraven, godkänner inspektören biodlaren begäran om ett visst antal etiketter för "Kočevski gozdni med", alltefter mängden honung som angetts. Inspektören ska föra register över lämpligheten hos biodlarnas metoder och över fältanalyser av honungen.

4.5 Framställningsmetod:

Bikuporna ska stå i det geografiska område som beskrivs i punkt 4.3. Biodlarna ska följa god biodlingspraxis. Honungen produceras under stränga hygienkrav som garanterar produktion av honung av hög kvalitet.

Honungskakorna får inte exponeras för kemikalier avsedda att bekämpa bisjukdomar och skadedjur. Bikolonierna utfodras inte under insamlingsperioden. De metoder som används för att hålla undan bina är borstning, blåsning samt undantagsvis rökning. Det är inte tillåtet att använda kemiska avskräckningsmedel. Tappningen av honungen inleds när den är mogen och vattenhalten inte överstiger 18,6 %. Honung tas aldrig från honungskakor som fortfarande innehåller ägg. Honungen tappas aldrig direkt från honungsslungaren på glasburkar.

Det är inte tillåtet att torka honungen. Honungen filtreras alltid med filter vars hål är högst 0,2 mm. Kristalliserad honung kan göras flytande genom uppvärmning, men bara till högst 40 °C på den punkt där honungen kommer i kontakt med värmekällan. Det är inte tillåtet att göra honungen flytande genom uppvärmning med mikrovågor.

"Kočevski gozdni med" tappas i det geografiska området, eftersom det är det enda sättet att garantera och bevara honungens höga kvalitet och på samma gång undvika förändringar av dess fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper. Innan honungen tappas och märks med beteckningen "Kočevski gozdni med" ska varje parti kontrolleras och värderas. Denna kontroll görs av inspektörer (se punkt 4.4), men kompletterande kontroller utförs samtidigt även av det kontrollorgan som anges i punkt 4.7. "Kočevski gozdni med" förpackas i detaljhandelsförpackningar av olika storlek. Omedelbart efter tappningen anbringas locket på glasburken och med en etikett, så att burken inte kan öppnas utan att förseglingen bryts. Den strikta övervakningen av alla produktionssteg och spårbarhetskontrollen minskar också risken för att honungen ska blandas med annan honung eller för att andra honungstyper ska märkas med beteckningen "Kočevski gozdni med".

4.6 Samband:

Det skogklädda landskapet runt Kočevje har en utomordentligt välbevarad naturmiljö som gör det till ett av Europas bäst bevarade områden. Det geografiska område där "Kočevski gozdni med" produceras sammanfaller nästan helt med området Kočevska-Kolpa, ett bevarandeområde som ingår i Natura 2000. Dessa bevarandeområden är ett av de viktigaste inslagen i genomförandet av habitatdirektivet och fågeldirektivet. Kočevsko-Kolpa är ett av de största sammanhängande skogsområdena i Slovenien. Här är täcks den dinariska regionen av bestånd av illyrisk bok, som tillhör Europas skyddade naturtyper.

Bina uppehåller sig i den tätt skogklädda centrala delen av området, som mäter 800 km², varav 95 % täcks av skogsträd. Området har en mycket varierad flora, som får ytterligare tillskott från växtligheten i skogarnas utkanter och på ångar och våtmarker. Olika områden skiljer sig åt med avseende på förekomsten av dragväxter, variationer i enskilda tillväxtområden, klimatförhållanden och höjdzoner. Biodlarna vet hur de ska utnyttja den varierade florans och de olika växtperioderna. Ädelgranen producerar nektar i juni och ofta i juli och augusti, granen producerar ibland nektar i slutet av maj, men annars i juni, och lindhoningssdag förekommer redan i samband med blomningen i juni och som mest omkring fjorton dagar efter det att blomningen upphört. För att utnyttja insamlingsförhållandena på bästa sätt transporterar biodlarna sina bin till olika insamlingsplatser inom det geografiska området. De följer samtidigt noga rapporterna från nektarprognostjänsten. Denna bihållning resulterar i produktion av de olika sorters "Kočevski gozdni med" som beskrivs ovan.

Valet av binas skyddshelgon, sankt Ambrosius, vittnar om den mer än sekelgamla biodlingstraditionen i det geografiska området. Allt vi vet är att han levde på trehundralet e.Kr. och var biskop och kyrkolärare. Till hans ära och lov ber biodlarna än i dag om friska bin och en god honungsproduktion. På altaret i sockenkyrkan i Stari Trg ob Kolpi finns en stor staty av sankt Ambrosius med en bikupa runt benen.

I kapellet i byn Laza ob Kolpi finns en fresk från 1557 som avtäcktes för några år sedan och föreställer sankt Ambrosius tillsammans med tre andra helgon. Både statyn och fresken vittnar om att biodling länge bedrivits i ett större område kring Kočevje.

Biodlingens utbredning i Kočevjeområdet främjades av ett antal bildade patrioter, som också kunde skriva om sitt arbete med bina. Bland dem fanns sockenprästen, domaren och borgmästaren Jurij Jonke, som föddes 1777 i Svetli Potok nära Kočevje. Han var också en framstående biodlare som bidrog till att främja den inhemska biodlingen, vilket han rapporterade om i den tyska biodlingstidskriften *Bienenzeitung*. Han skrev även i *Ljubljanske Novice* och *Ilirischer Blatt*. År 1836 författade Jonke också en skrift om biodling med titeln *Anleitung zur praktischen Behandlung der Bienenzucht*.

En annan framstående biodlare var också författaren Fran Levstik, som föddes i Retje nära Velike Lašče. Han skrev boken *Bučelstvo* (biodling), som utkom 1853.

Biodlingen kom i gång på allvar efter första världskriget (1914–1918), när biodlarföreningar började bildas.

En av de ledande personligheterna var den framstegsvänlige biodlaren Josip Kajfež (1881–1944) från Nova Sela ob Kolpi, som hade 100 bikolonier redan 1918. Han var inte bara en duktig biodlare och grundare av den organiserade biodlingen i Kostelskadalen, utan även en välkänd uppfödare av drottningar. Han skrev i tidningen *Slovenski čebelar* (Den slovenska biodlaren) och andra liknande publikationer.

4.7 Kontrollorgan:

Namn: Bureau Veritas, d.o.o.
Adress: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tfn +386 14757670
Fax +386 14747602
E-post: info@bureauveritas.si

4.8 Märkning:

Honung som uppfyller villkoren i produktspecifikationen märks med beteckningen "Kočevski gozdni med", hänvisningen "skyddad ursprungsbeteckning", motsvarande gemenskapsmärkning och den nationella kvalitetssymbolen.