

Offentliggörande av en 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 116/08)

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.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**”MIÓD Z SEJNEŃSZCZYNY/ŁÓŹDZIEJSZCZYNY”/”SEINŪ/LAZDIJŪ KRAŠTO MEDUS”****EG-nr: PL-PDO-0005-0684-26.02.2008****EG-nr: LT-PDO-0005-0850-26.02.2008****SGB () SUB (X)****1. Beteckning:**

”Miód z Sejneńszczyzny/Łoździejszczyzny”/”SeinŪ/LazdijŪ krašto medus”

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Polen och Litauen

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1 Produkttyp:**

Kategori 1.4 – andra produkter av animaliskt ursprung, honung

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:

Endast nektarhonung (från blandade blomsorter) beredd av honungsbin får säljas under beteckningen ”miód z Sejneńszczyzny/Łoździejszczyzny”/”SeinŪ/LazdijŪ krašto medus”. I handeln kan honungen vara flytande (silad) eller kristalliserad (grynig). Konsistensen kan vara tjock och halvgenomskinlig, rinnande eller kristalliserad. Honungen framställs av några dussin olika sorters honungsväxter som är karakteristiska för regionen, bland annat olika sorters pil, lönn, maskros, hallon, havtorn, vit- och rödklöver, käringtand, sötväppling och andra ärtväxter (*Papilionaceae*), blåeld, fläckig lungört, lind, ogräs ur familjen korsblommiga växter (*Brassicaceae*), blåklint, mjölkört, robinia, stäpplilja, plommon och växter ur familjerna flockblommiga växter, nejlikväxter och myntaväxter.

Pollen från monokulturgrödor får endast förekomma i spårämnesmängder i honungen (totalt högst 5 %). Under inga omständigheter får förekomsten av sådan pollen leda till att honungens karakteristiska smak, doft eller färg ändras. Honungen har en mycket karakteristisk färg, och skiftar från mörkgult till mörkt gyllene. Ett karakteristiskt drag hos honungen är att den är lätt grumlig. Honungen får vara något mörkare; detta beror på den extra honungsdagg som ibland uppstår vid nektarproduktionen i vissa växter. Den maximala halt honungsdagg som får ingå mätt i elektrisk ledningsförmåga är 0,5 mS/cm.

Fysikaliska och kemiska egenskaper

— Vattenhalt: högst 18 %.

— Densitet: över 1 400 g/cm³.

— Innehåll av prolin: minst 25 mg/100 g honung.

— Innehåll av 5-hydroxymetylfurfural (HMF): högst 2,0 mg/100 g honung.

— pH (3,8–4,8).

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

- Innehåll av fria sockerarter (glukos och fruktos): minst 60 g/100 g.
- Innehåll av sackaros: högst 5g/100 g.
- Diastastal (enligt Schadeskalan): minst 8.
- Fri syra: högst 50 milliekvivalenter/1 000 g.
- Elektrisk ledningsförmåga: högst 0,8 mS/cm.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

—

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Binas viktigaste föda under bisäsongen och under övervintringen är den naturliga honung eller pollen som bina samlat och lagrat i bikupan. Denna föda lämnas i tillräckliga kvantiteter för en god övervintring, till dess att våren kommer med färsk nektar och pollen. Om vädret blir dåligt under sensommaren händer det att bina använder en del av den föda som de samlat in. Det blir då nödvändigt att komplettera reserven i kupa under augusti och september. För detta används en sockerlösning framställd av socker (sackaros) och vatten i förhållandet 1,5:1–2:1 beroende på årstiden och lufttemperaturen. Födan ges på kvällen, för att inte locka rövare till kupa, och i flera doser, så att den blir helt bearbetad och omvandlad av bina. När det blir nödvändigt att komplettera födan på våren på grund av förlängd vinter, dåligt väder eller brist på växtnektar, är den första åtgärden att ge honung och propolis ur bikupans eget förråd, och efter behov öppna facken i skattlådorna ett efter ett. Om det inte finns något förråd kvar ger man en sockerlösning som är mer utspädd än på hösten, eftersom bin behöver mer vatten på våren (förhållandet socker till vatten blir då 1:2 –1:1), tillsammans med finmald pollen, eftersom bina även behöver protein. En sockerlösning framställd av betsocker och vatten eller invertsockersirap används. Födan distribueras genom foderkopp eller foderram. Bina får inte ges tilläggfoder under den period som "miód z Sejneńszczyzny/Łódzkiejczyzny"/"Seinų/Lazdijų krašto medus" samlas in.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Varje produktionsetapp måste ske i det avgränsade geografiska området – alltifrån placeringen av bikuporna till slutförpackningen av honungen. Utvinningen av "Miód z Sejneńszczyzny/Łódzkiejczyzny"/"Seinų/Lazdijų krašto medus" är beroende av den mycket korta växtperioden som sträcker sig över en tremånadsperiod, från mitten av maj till mitten av augusti. Honungen kallaslungas i en honungsslunga med centrifugalkraft. Den silade honungen förpackas i (hålls på) enskilda förpackningar med en kapacitet på högst 1 400 g. Honungen måste lagras i mörker vid en temperatur mellan 4 och 18 °C i torra, välventilerade lokaler. Det är inte tillåtet att filtrera pollenet, röra eller pastörisera honungen eller att värma den artificiellt. Honungen får inte i någon produktionsetapp uppnå en temperatur över 42 °C. Under produktionsperioden är det inte tillåtet att medicinera bina. Det är inte heller tillåtet att använda kemikalier eller andra birepellenta medel, vare sig i fast eller flytande form eller i gasform.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

Biodlarna förpackar (dekanterar) själva honungen i detaljförpackningar (som får rymma högst 1 400 g honung). De undviker därigenom sådana eventuella förändringar i honungens fysiska, kemiska eller organoleptiska egenskaper som kan uppstå när honungen transporteras långa sträckor, om den inte har förpackats på rätt sätt.

Om honungen tilläts transporteras utanför produktionsområdet i andra förpackningar än detaljförpackningar skulle det också finnas risk för att "miodu z Sejneńszczyzny/Łódzkiejczyzny"/"Seinų/Lazdijų krašto medus" blandas med annan honung eller för att honung som inte har sitt ursprung i det geografiska området enligt punkt 4 saluförs under den skyddade beteckningen.

Restriktionen har till syfte att utesluta alla faktorer som riskerar att försämra kvaliteten på "miodu z Sejneńszczyzny/Łódzkiejczyzny"/"Seinų/Lazdijų krašto medus" samt att garantera en hög säkerhetsnivå i kontrollsystemet.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Alla biodlare och enheter som köper upp honung och saluför den under den skyddade ursprungsbeteckningen i Polen och i Litauen, måste använda samma typ av etikett. Texten på etiketten ska vara avfattad på det relevanta officiella språket. Produktnamnet får anges på relevant officiellt språk.

Namnet "miód z Sejneńszczyzny/Łódzkiejczyzny"/"Seinų/Lazdijų krašto medus" måste förekomma på alla etiketter tillsammans med bland annat information om behållarens kapacitet, producentens adress, veterinärens registreringsnummer samt uppgift om dekanteringsdatum och hållbarhetsdatum. På etiketten ska även unionens SGB-symbol eller unionens symbol samt texten "skyddad ursprungsbeteckning" anges.

I Polen distribueras etiketterna genom *Terenowego Koła Pszczelarzy* (biodlarnas distriktssällskap) i Sejny, och i Litauen genom *Regionalny Związek Pszczelarzy* (biodlarnas distriktsförbund) i Lazdijai. Den aktuella organisationen skickar detaljerade regler för hur etiketterna distribueras, till det behöriga kontrollorganet. Dessa regler får på intet sätt diskriminera producenter som inte tillhör organisationen, men som producerar "miód z Sejneńszczyzny/Łódzkiejczyzny"/"Seinų/Lazdijų krašto medus" i enlighet med specifikationen.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

"Miód z Sejneńszczyzny/Łódzkiejczyzny"/"Seinų/Lazdijų krašto medus" samlas in i följande områden:

- på den polska sidan: i fyra kommuner som hör till huvudorten Sejny (Sejny, Giby, Krasnopol, Puńsk) och i fem kommuner som hör till huvudorten Suwałki (Suwałki, Szypliszki, Jeleniewo, Rutka-Tartak, Wizajny).
- på den litauiska sidan: tolv kommuner i regionen Lazdijai (Kapčiamiestis, Veisiejai, Kučiūnai, Lazdijai, Seirijai, Noragėliai, Šventėžeris, Teizai, Šlavantai, Būdvietis, Šeštokai, Krosna),

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Produktionsområdet för "miodu z Sejneńszczyzny/Łódzkiejczyzny"/"Seinų/Lazdijų krašto medus" breder ut sig kring floden Niemen på ömse sidor om gränsen mellan Polen och Litauen, i östra delen av Suwałkis (Wschodniosuwalskie) sjödistrikt. Produktionsområdet som en gång var ett enda territorium bebott av jatvingiska stammar ingår nu i området Ziemia Sejneńska (Sejneńszczyzna) och Lazdijų kraštas. Uttrycket "miód z Sejneńszczyzny" avser den honung som produceras i Polen och "Lazdijų krašto medus" den honung som produceras i Litauen. Området utgör dock ett homogent territorium där samma metoder används för att framställa en helt identisk produkt. "Miód z Sejneńszczyzny" och "Lazdijų krašto medus" är två olika uttryck för exakt samma produkt.

Ziemia Sejneńska och Łódzkiej ska (Lazdijų kraštas) ligger i östra delen av Suwałkis sjödistrikt i den geografiska region som utgörs av det litauiska sjödistriktet (Pojezierze Litewskie). Området är enhetligt bland annat med tanke på sitt geografiska läge, sitt klimat, en identisk flora och fauna, samt sin relief. Dessa landområden har också en gemensam historia. Regionen delades genom en landsgräns 1919 (till följd av den slutliga utformningen av Polens och Litauens territorier efter första världskriget). Gränsen har dock inte luckrat upp de kulturella banden mellan de folk som bor där och dessa band har kunnat blomma upp på nytt sedan Polen och Litauen blev en del av Schengenområdet 2007.

Reliefen är resultatet av en rad nedisningsperioder. De karakteristiska egenskaperna för detta område är dess sjöar, de djupa kanaler som skapades under isen (och som nu upptas av sjöar eller floder) samt de urholkningar som uppstått efter istiden, dvs. små sänkor utan utlopp, ibland vattenfyllda, som framför allt skapades när ansamlingar av stillastående is smälte. Det finns omkring 150 sjöar i kommunen Lazdijais distrikt, och flera dussin sjöar i Ziemia Sejneńska, där den största är sjön Gaładuś som till en del är litauisk.

Området har ett mycket strängt klimat med starkt uttalade kontinentala drag. Vintertemperaturerna är lägre och sommartemperaturerna högre än det nationella genomsnittet. Medeltemperaturen ligger på 6,1 °C. Genomsnittsnederbörden för hela området ligger mellan 550 och 600 mm per år. Växtsäsongen börjar mellan en och två veckor senare än i omkringliggande regioner och den har kort varaktighet, dvs. mindre än 150 dagar.

Växtligheten i området beror på klimat, geologi och hydrologiska villkor samt på antropogena förändringar, och den är väl anpassad till de rådande villkoren. Reliefen, lufttemperaturen under vinter och sommar, den måttliga nederbörden, den mycket korta växtsäsongen och den rena miljön är centrala för den vegetation som förekommer området. Reliktväxter och boreala och arktiska arter, däribland *Salix lapponum*, *Betula humilis*, *Rubus chamaemorus*, *Ledum palustre*, *Glyceria lithuanica* and *Baeothryon alpinum*, förekommer i det område där "miód z Sejneńszczyzny/Łódzkiejczyzny"/"Seinų/Lazdijų krašto medus" utvinns. Floran i området skapar följande ekotyper: fält/ängar, skog, träsk/våtmarker (i hög utsträckning i bevarade i sitt ursprungliga skick). Alla dessa växtsamhällen, såväl naturliga som skapade av människan, omfattar många typer av ärtväxter (*Papilionaceae*): klöver (*Trifolium*), sötväppling (*Melilotus*), vicker (*Vicia*), lusern (*Medicago*), luktärt (*Lathyrus*), käringtand (*Lotus*), vars nektar innehåller en rad alkaloider, glykosider och eteriska oljor.

Den mänskliga faktorn är mycket viktig under produktionen av "miód z Sejneńszczyzny/Łódzkiejczyzny"/"Seinų/Lazdijų krašto medus". Biodlarnas kunnande hör framför allt samman med regler om bikupornas placering, biuppfödning och traditionell biodling. Detta innebär bland annat att man använder bikupor av trä, iakttar restriktionerna avseende extra utfodring under vinterperioden och förbudet mot att filtrera pollen samt mot att röra, pastörisera och värma upp honungen artificiellt, och vidare reglerna om kallslungning av honungen samt reglerna om upphällning och förvaring. Biodlarnas kunnande har byggts upp med åren och har ärvts från generation till generation. Den långa biodlartraditionen i området bekräftas i en mångfald material, publikationer och lagar. Lagen om biodling fördes officiellt in i storhertigdömet Litauens lagbok 1529. Under 15- och 1600-talen beviljade hertigarna av Litauen människorna i området rätt att utnyttja skogsresurserna, inklusive ett slags primitiva bikupor (biholkar) i skogen (*wchody bartne*) År 1873 grundades biodlarnas distriktssällskap i Sejny – det första biodlarsällskapet i konungariket Polen. Många register över bikupor finns fortfarande kvar i området, t.ex. från 1830-alet och från 1948.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Följande egenskaper bekräftar honungens unika karaktär:

- Låg vattenhalt: högst 18 %.
- Hög densitet: över 1 400 g/cm³.
- Stark arom.
- Bitter eftersmak.
- Låg andel pollen från blommor från monokulturgördor – högst 5 %.
- Högt innehåll av prolin: minst 25 mg/100 g honung.
- Lågt innehåll av 5-hydroxymetylfurfural (HMF): högst 2,0 mg/100 g honung.
- Stabilt pH-värde: (3,8–4,8).
- Karakteristisk färg, från mörkt gul till mörkt gyllene, ibland mörkare på grund av inslag av honungsdagg, lätt grumlighet.

- 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):

"Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny"/"Seinų/Lazdijų krašto medus" är en unik produkt, som är nära knuten till sitt ursprungsområde. Dess karakteristiska starka arom och beska eftersmak beror på den stora mångfalden nektarförande växter som är specifika för det område som definieras i punkt 4. En betydande andel av dessa är ärtväxter. Det geografiska områdets specifika karaktär beror också på att andelen pollen från monokulturgrödor i honungen inte överstiger 5 %.

Honungens kvalitet är också till stor del resultatet av de lokala biodlarnas särskilda kunnande. De har tvingats anpassa sin teknik till de svåra klimatförhållandena (på grund av den mycket korta växtperioden i detta område kan honungen endast produceras under en tremånadersperiod, från mitten av maj till mitten av augusti). Biodlarnas hantverk och de ovanliga naturförhållandena i området ger honungen specifika egenskaper som låg vattenhalt, hög densitet, låg halt av 5-hydroxymetylfurfural och stabilt pH-värde.

En annan egenskap som är utmärkande för "miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny"/"Seinų/Lazdijų krašto medus" och vittnar om dess höga kvalitet är det höga prolininnehållet, som är en följd av honungens naturliga ursprung, miljöfaktorer och, emellanåt, inslaget av honungsdagg.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

<http://www.zum.lt/documents/Kokybe-medus.doc>
