

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2019/C 336/04)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ inom tre månader efter detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO"

EU-nr: PDO-PL-02316 – 30.6.2017

SUB (X) SGB ()

1. **Namn**

"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Polen

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

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

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" är en flytande eller kristalliserad skogshonung av honungsdagg från gran. Råvaran i "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" är honungsdagg från granar i bergsskogarna i området Beskid Wyspowy och en liten del av Beskid Makowski, som kallas Beskid Myślenicki. Honungsdaggen kommer från silvergranar (*Abies alba*) och utsöndras av en art av gröna barkbladlöss (*Cinara pectinatae* Nördl).

Bladlössen suger i sig saven från grankvistarna och tar upp de proteinrika näringsämnen. Resten, själva honungsdaggen, utsöndras som en klibbig vätska, i huvudsak bestående av kolhydrater. Bina samlar in honungsdaggen från granens barr och kvistar eller från vegetationen direkt under granarna. Honungsdaggen är från början ljus i färgen men blandas snabbt med andra ämnen, till exempel frön och pollen från blommor, svampsporer och alger. Det är orenheterna i honungsdaggen som ger "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" dess karaktäristiska mörkgröna färg.

"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" produceras enbart av krainerbin (*Apis mellifera carnica*) från Dobralinjen eller av korsningar mellan Dobralinjen och andra krainerbin (*Apis mellifera carnica*). För korsade bin ska honan komma från Dobralinjen och hanen måste tillhöra rasen krainerbin. I renparningsområden, och i närheten av sådana områden, tillåts endast uppfödning av krainerbin från Dobralinjen.

Honungsdagg från silvergran står för minst 95 % av den totala mängden honungsdagg i "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego". Högst 5 % av honungsdaggen får komma från lövträd.

(1) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Organoleptiska egenskaper

"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" har en tjock och klibbig konsistens. Innan kristallisering är honungen mörkgrön, eventuellt med inslag av mörkbrunt. Efter kristallisering får den en ljusare färg som skiftar mellan gröngrått och brunt. Honungens färg uppnår minst 86 mm på Pfundskalan. Kristalliseringen sker långsamt, cirka 4 månader efter att honungen slungats, då fina till medelgrova kristaller bildas. "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" har en intensiv arom, en karaktäristisk doft som påminner om kåda, och en mild och söt smak.

Det är förbjudet att sälja honungen under det skyddade namnet "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" om den visar tecken på att skikta sig eller jäsa.

Fysikaliska och kemiska egenskaper:

- Vattenhalten får inte överstiga 17,5 %
- Elektrisk ledningsförmåga i [mS/cm] lika med eller högre än 1,20
(i [10–4 S.cm-1] lika med eller högre än 12,00)
- Diastasaktivitet lika med eller högre än 15 på Schadeskalan
- HMF-halten (5-hydroximetylfurfural) får inte överstiga 15 mg/kg

Mikrobiologiska egenskaper

Spåren av svampsporer och alger från honungsdaggen är synliga i "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego". Bland svampsporererna dominerar *Atichia*, *Hormiscium*, *Triposporium*, *Capnophialophorapinophila* och *Triposporiumpinophilum*. Spår av dem finns i både honungsdaggen och honungen och de är karaktäristiska för produkten. Bland algerna hittar man i huvudsak celler från *Pleurococcus* sp., *Chlorococcus* och *Cystococcus*. I honungen finns även cyanobakterier (*Cyanophyceae*) och kiselalger (*Diatomeae*). Förekomsten av dessa ämnen i honungsdaggen ger honungen dess mörkgröna färg.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Bina får stödmatas med sockerlösning när produktionen av "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" är avslutad. Det är inte tillåtet att stödmata bina under den tid som honungen skördas. Under perioder av matbrist, när kupans tillväxt hotas, är det tillåtet att mata bina med en smet som består av honung och socker för att stimulera tillväxten. Stödmatningen måste avbrytas senast tio dagar innan honungsdaggen börjar bildas på nytt.

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

Samtliga steg i produktionen och skördningen av "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" måste äga rum i det avgränsade geografiska område som anges i punkt 4. Under den tid som honungsproduktionen pågår är all behandling med läkemedel förbjuden. Biologiska medel får användas under förutsättning att de inte riskerar att komma i kontakt med honungen.

Honungen får inte filtreras, blandas med andra honungssorter, pastöriseras eller hettas upp över 40 grader Celsius.

Efter att honungen kristalliserats i stora behållare är det tillåtet att göra den flytande igen med särskilt avsedd utrustning (värmeskåp), försedd med inbyggd termostat. Det är viktigt att temperaturen aldrig överstiger 40 grader Celsius under processen. Temperaturen i värmeskåpet ska noteras i en loggbok minst en gång om dagen under tiden som honungen värms upp.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" måste förpackas i det geografiskt avgränsade område som anges under punkt 4.

Detta krav hänför sig till de traditionella metoder som används och är nödvändigt för att möjliggöra kontroll och övervakning av honungens ursprung, så att man kan minska risken för att honungen blandas med andra honungssorter och hindra att namnet felaktigt används vid försäljning av honung från andra regioner samt säkerställa att de särskilda reglerna om märkning i punkt 3.6 följs.

Syftet med detta krav är även att garantera att honungen får önskad kvalitet samt att förhindra risken för att honungens fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper (HMF, diastasaktivitet) ändras. Eftersom honung är en hygroskopisk produkt kan den absorbera fukt eller kristalliseras snabbt om den transporteras under förhållanden som inte svarar mot de krav som finns. Det finns även en risk för att den drar till sig främmande lukter som helt kan ändra honungens smak. Det är därför endast särskilt anpassade fordon för transport av honung bör användas.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

De biodlare som producerar och själva förpackar "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego", liksom de aktörer som köper upp och förpackar produkten, ska alla använda en och samma typ av etikett. Den enhetliga märkningen syftar till att garantera honungens kvalitet och gör produkten lätt att identifiera. Etiketterna distribueras av producentorganisationen Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego. Organisationen vidarebefordrar uppgifter om distributionsvillkoren samt de register som förs över utdelade och använda etiketter till kontrollmyndigheten. Distributionsvillkoren får inte på något sätt missgynna de producenter som inte är medlemmar av organisationen.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" produceras i distrikten Limanowa och Myślenice i Malopolska-regionen.

5. Samband med det geografiska området

Områdets natur, men även kunnandet hos de lokala biodlarna, ger "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" dess unika egenskaper. Alla dessa faktorer sammantaget krävs för att framställa en skogshonung med de särskilda egenskaper som beskrivs här.

Cirka 40 % av Beskid Wyspowys yta täcks av bergsskog. Det handlar framför allt om subalpin skog: bok- och granskog, ren ädelgranskog och blandad barrskog (ädelgran och gran). Koncentrationen av silvergranar är den största i hela Polen.

De inhemska krainerbina (*Apis mellifera carnica*) levde ursprungligen i granskogarna i Beskid Wyspowy. De var väl anpassade till klimatet och till svårigheterna att hitta föda i området. Med tiden utvecklades ett lokalt bestånd som senare döptes till "Dobra". Dobralinjen har genom naturligt urval anpassat sig till de tuffa levnadsvillkoren i området och utvecklat en rad goda egenskaper, till exempel motståndskraft mot sjukdomar, stor motståndskraft mot kyla och förmåga att övervintra på honungsdagg. De slutar lägga ägg i september, återupptar äggläggningen vid lämplig tidpunkt på våren och utvecklas snabbt så fort väderförhållandena stabiliseras. Krainerbin från Dobralinjen har lärt sig att inta sin föda mycket sparsamt under vintern. Tack vare ovannämnda egenskaper har bina kunnat leva naturligt i området, och även om honungsdagg egentligen inte är lämpligt som föda för övervintrande bin har de klarat att övervintra normalt. Andra biraser och linjer skulle inte klara av att övervintra på de reserver av honungsdagg som finns i Beskid Wyspowy.

Det geografiska området – det vill säga granskogarna i bergen i Beskid Wyspowy – ger "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" dess utmärkande egenskaper, till exempel den höga halten honungsdagg från gran. Granarna suger upp vatten, mineralsalter och mikronäringsämnen ur jorden. Ämnena upptas sedan i saven, som honungsdaggen produceras av. Sammansättningen och de specifika egenskaperna hos "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" har även ett direkt samband med förekomsten av gröna barkbladdlöss i granskogarna i Beskid Wyspowy och den kemiska sammansättningen hos den honungsdagg som de utsöndrar. "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" har en hög elektrisk ledningsförmåga och en särskild kemisk sammansättning till följd av den höga halten av mineralsalter i jordmånen i Beskid Wyspowy.

En annan egenskap hos "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" är den stora andelen pollen från vindpollinerade växter. Halten av pollen från insektpollinerade växter är däremot mycket lägre än hos nektarhonung. Pollenhalten beror på att nektar från lindblommor är den enda nektar för bin som finns i området under den tidsperiod som honungsdaggen på silvergranarna i Beskid Wyspowy bildas. Den höga halten av pollen från vindpollinerade växter vittnar också om frånvaron av, eller binas låga utnyttjande av, nektarproducerande växter. Det är en typisk egenskap för skogshonung från barrträd, särskilt från gran.

Att bina har använt honungsdagg som föda under så lång tid i Beskid Wyspowy är också specifikt för området och har gjort det möjligt för den inhemska Dobralinjen att utvecklas. Det visar hur tätt förbunden "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" är med sitt geografiska ursprung. Under seklens gång har Dobralinjens bin utvecklat de mekanismer som gjort det möjligt för dem att leva och anpassa sig i ett område där honungsdagg är den primära födokällan för bin, samtidigt som bin av andra raser eller linjer inte kunde överleva på egen hand. Tack vare dessa unika egenskaper har de klarat sig i vilt tillstånd i områden täckta av en urskog dominerad av granar. Egenskaperna hos bin från Dobralinjen, som utvecklats under flera sekler, gör att de är de bäst anpassade för att producera honungen "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego". De samlar in honungsdaggen snabbast och är effektivast när det gäller att omvandla den och producera den finaste honungen. Den höga diastasaktiviteten hos "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" är ett tydligt tecken på den stora betydelse de unika egenskaperna hos Dobralinjens bin i Beskid Wyspowy har. Diastasaktiviteten är en indikator på halten av värdefulla enzymer i honungen. Enzymerna skapas i kroppen på Dobralinjens krainerbin i Beskid Wyspowy.

Den långa biodlartraditionen i området har gjort att ett stort lokalt kunnande inom biodling har utvecklats. Biodlarna i området försöker inte importera bin från andra linjer eller korsningar som inte är anpassade till lokala förhållanden vad gäller klimat och insamlande av föda. De har dessutom lyckats bevara egenskaperna hos Dobralinjens bin fram till våra dagar. De lokala biodlarna har utvecklat förhållningsregler för produktion och skörd av "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" samt för uppfödning av bin. Tack vare de lokala biodlarnas ansträngningar är krainerbin från Dobralinjen föremål för insatser för bevarande av genetiska resurser sedan 2014. Två kommuner i Limanowadistriktet har utsetts till skyddade uppfödningsområden. Insatserna hjälper till att skydda Dobralinjens unika egenskaper, vilket i sin tur direkt bidrar till att bevara den särskilda karaktären hos "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego".

"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" utmärks av sin låga vattenhalt och HMF-halt (5-hydroximetylfurfural). Den låga vattenhalten är ett tecken på hur effektivt bina får vattnet att avdunsta under den period som honungen mognar samt att biodlarna väljer rätt tidpunkt för att skörda honungen. HMF bildas i honungen vid omvandlingen av enkla sockerarter, när honungen värms upp till högre temperaturer och när den lagras under längre tid. Den låga halten av HMF i "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" bevisar att den är färsk och att den inte utsatts för högre temperaturer. Det innebär också att honungens näringsämnen bevarats. De lokala biodlarnas kunnande och erfarenhet, liksom den omsorg som läggs ned på att bevara honungens fräschör (som också påverkar dess kemiska sammansättning), ger "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" dess unika egenskaper.

Kombinationen av alla ovannämnda omständigheter – den rika förekomsten av silvergran i skogarna, uppfödningen av den inhemska Dobralinjen, den rena miljön och det gynnsamma mikroklimatet i Beskid Wyspowy samt de traditionella arbetsmetoderna och kompetensen hos de lokala biodlarna – ger honungen dess särskilda egenskaper.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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