ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2019/C 336/04)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на публикацията.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO“

ЕС №: PDO-PL-02316 - 30.6.2017

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. **Наименование/наименования**

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“

2. **Държава членка или трета държава**

Полша

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.4. Други продукти от животински произход (яйца, мед, различни млечни продукти с изключение на масло, и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ е течен или кристализирал манов мед, получаван от елова мана. Суровината за производството на „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ е еловата мана от планинските елови гори в Бескид Виспови и неголяма част от Бескид Маковски, наричан Бескид Мишленицки. Тя се образува върху обикновената ела (*Abies alba*) от въшките, спадащи към вида зелена елова въшка (*Cinara pectinata Nórdl*).

Въшките смучат от еловите клони растителен сок, от който използват белтъчните съставки, а отделят остатъчна лепкава течност, състояща се основно от въглехидрати, тоест мана. Пчелите събират маната от иглите и клонките на елата, а също и от иглолистната покривка непосредствено под елите. Маната първоначално има светъл цвят, но бързо към нея се добавят различни примеси като цветен прашец или зародиши на гъби и водорасли. Тези примеси придават на „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ характерен черно-зелен цвят.

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ се произвежда единствено от пчелни семейства от местната порода (*Apis mellifera carnica*) от линията Добра или от тяхната кръстоска с други пчели от местната порода (*Apis mellifera carnica*). В кръстоските женската пчела трябва да произлиза от линията Добра, а мъжката пчела да бъде от местната порода. На терена за охранявано отглеждане и неговите околности могат да се отглеждат само пчели от местната порода от линията Добра.

Маната, образуваща се върху обикновената ела, представлява най-малко 95 % от общото съдържание на маната в „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“. Най-много 5 % от маната може да произхожда от широколистни дървета.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Органолептични характеристики

Консистенцията на „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ е гъста и лепкава. Некристализиралият мед има черно-зелен цвят с тъмнокафяви отсенки. След като кристализира, приема по-ясен цвят, зелено-сив до кафяв. Цветът на меда е най-малко 86 mm по скалата на Пфунд. Кристализира бавно около 4 месеца след центрофугиране и медът придобива фина или средна текстура. „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ има интензивен аромат със специфичен дъх на смола и деликатен, сладък вкус.

Под защитеното наименование „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ не може да се продава мед с признаци на разслояване или ферментация.

Физикохимични характеристики:

— Съдържание на вода — не повече от 17,5 %

— Характерна проводимост в [mS/cm] — не по-малко от 1,20

(в [10-4 S.cm-1] — не по-малко от 12,00)

— Диастазно число LD по скалата на Шаде — не по-малко от 15

— Съдържание на 5-хидроксиметилофурфурал (HMF) — не повече от 15 mg/kg.

Микробиологични характеристики

В „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ са видими следните индикатори на мана: спори на гъби и водорасли. При гъбите преобладават тези от рода *Atichia*: *Hormisciumi, Triposporium, Capnophialophorapinophila и Triposporiumpinophilum*. Това са типичните видове за този мед, които се срещат както в маната, така и в меда. Сред водораслите преобладават клетки на *Pleurococcussp, Chlorococcus* и *Cystococcus*. Срещат се също синьо-зеленото водорасло *Cyanophyceae* и диатомеи *Diatomeae*. Черно-зеленият цвят на меда е резултат от появата в него именно на индикаторите на маната.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

След завършването на производството на „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ пчелите може да се подхранват със захарен сироп. Недопустимо е подхранване на пчелите по време на събирането на меда. В неактивните периоди, когато е застрашено правилното развитие на пчелните семейства, пчелите могат да се подхранват стимулиращо с медено-захарно тесто. Стимулиращото подхранване през неактивните периоди трябва да завърши не по-късно от 10 дни преди началото на появата на маната.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството и събирането на „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ трябва да бъдат осъществени в определения географски район, описан в точка 4. По време на производството на меда не се разрешават никакви операции с използване на лечебни средства. Допуска се използването на биологични методи, които не водят до евентуално замърсяване на меда.

Недопустимо е филтриране на меда, смесване с други видове мед, пастьоризиране или загряване до над 40 градуса по Целзий.

След кристализирането на меда в съдовете за търговия на едро се допуска декристализацията му в специално предназначени за това устройства (декристализационни камери) с регулирана вътрешна температура. По време на декристализацията на никой от етапите на се допуска повишаване на температурата над 40 градуса по Целзий. Вътрешната температура в камерата трябва да се регистрира в дневника на декристализацията поне веднъж дневно.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Опаковането на „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ трябва да бъде осъществено в определения географски район, описан в точка 4.

Това изискване е свързано с традиционната практика и е необходимо за улесняване на мониторинг и контрол на произхода на меда, като се намалява рискът от смесването му в други видове мед, за предотвратяване на злоупотреби с наименованието при продажба на мед от други региони и за гарантиране на това, че се спазват правилата за етикетиране, посочени в точка 3.6.

Освен това с това изискване се цели гарантиране на необходимото качество на продукта, както и предотвратяване на риска от промяна на физикохимичните (HMF, коефициент на диастаза) и органолептичните характеристики. Ако не са спазени необходимите условия при транспортирането на меда, той, като хигроскопично вещество, може да поеме вода или бързо да кристализира. Възможно е също поемане на странични миризми, които могат напълно да променят вкуса на меда. Поради това за транспортирането на меда трябва да се използват специално пригодени превозни средства.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Пчеларите, произвеждащи и опаковащи „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“, както и субектите, занимаващи се с изкупуването и опаковането на меда, трябва да използват един вид етикет. Системата на еднородните етикети цели да гарантира качеството и да даде възможност за лесно идентифициране на продукта. Етикетите се разпространяват от Дружеството на производителите на меда (Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego). Дружеството предава на контролния орган принципите за дистрибуция и регистрите на издадените и използваните етикети. Принципите за дистрибуция не могат по никакъв начин да дискриминират производителите, нечленуващи в дружеството.

4. **Кратко определение на географския район**

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ се добива на територията на Малополско воеводство в областите Лимановска и Мишленицка.

5. **Връзка с географския район**

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ дължи своето качество не само на изключителните характеристики на природната среда, но и на уменията на местните пчелари. Единствено взаимодействието на изброените фактори позволява да се получи манов мед, с описаните характерни качества.

Около 40 % от площта на Бескид Виспови са планински гори. Там преобладават нископланинските гори: буково-елови, елови и смесени елово-смърчови. Гъстотата на обикновената ела тук е най-голяма в цяла Полша.

Във веригата на Бескид Виспови, на терените, обрасли с елови гори, първоначално е съществувала пчелата от местната порода (*Apis mellifera carnica*), която се е приспособила към трудните климатични и хранителни условия. В хода на еволюцията се е получила местна популация, наречена по-късно „Добра“, която чрез естествен подбор се е приспособила към трудните условия и е създала редица ценни качества, например устойчивост на болести, на студ, приспособеност към презимуване с мана, прекъсване на снасянето на ларвите през септември, внимателно възобновяване на снасянето през пролетта и бързо развитие след стабилизиране на времето. Местните пчели от линията Добра са се научили да се хранят много пестеливо през зимата. Благодарение на това пчелата е населявала тези терени по естествен начин и въпреки че мановият мед не е подходящ за храна на зимуващите пчели, тези пчели са презимували нормално. Други породи и видове пчели не биха били в състояние да презимуват със запасите от мана, налични на терена на Бескид Виспови.

Характерните качества на „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“, например силното участие на еловата мана, се дължат на географския район, а имено планински елови гори на Бескид Виспови, Елите, черпейки от почвата вода, минерални соли и микроелементи, ги внасят в растителния сок, който е суровина за производството на мана. Специфичният състав и специфичните характеристики на „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ са също така неразривно свързани с наличието на зелената елова въшка в планинските елови гори на Бескид Виспови и с химичния състав на произвежданата от нея мана. На практика „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ се характеризира с високата проводимост и химичния състав на продукта, който отразява високото съдържание на минерални соли в почвата на планината Бескид Виспови.

Друго характерно качество на „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ е по-големият примес на прашец от опрашвани от вятъра растения. Прашецът от опрашвани от насекоми растения е значително по-малко, отколкото при нектаровите видове мед. Това качество се дължи на факта, че в периода на появата на маната по обикновената ела в Бескид Виспови, освен от липите, не се намира друг нектар. По-високо съдържание на прашец от опрашвани от вятъра растения свидетелства, между другото, за липса или много малко количество нектар от нектароносните растения и е характерен белег на мановия мед от иглолистни дървета, особено на този от елова мана.

Характерна за района на Бескид Виспови е и дългата история на използването от пчелите на еловата мана, довело до създаването на пчелата от местната линия Добра. Този факт показва огромната връзка на „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ с района, от който произхожда. Пчелата от линията Добра с течение на векове е изработила механизми, позволяващи развитието ѝ в тази област, характеризираща се с преобладаващо присъствие на маната като главно полезно вещество, където пчелите от други породи или линии не са били в състояние да съществуват самостоятелно. Благодарение на своите уникални характеристики пчелата от линията Добра е могла да обитава в диво състояние терените, покрити с елови гори. Характерните белези на пчелите от линията Добра, формирали се в продължение на векове, са довели до това, че понастоящем пчелата от линията Добра е най-способна за събиране на „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“, защото най-бързо го намира, най-добре го преработва и произвежда най-ценния мед. За значението на изключителните механизми, формирани на терена на Бескид Виспови от пчелата от линията Добра, свидетелства също така високият коефициент на диастаза на „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“. Този параметър свидетелства за високото съдържание на ценни ензими в меда, произхождащи тъкмо от организма на пчелата от местната линия Добра, намираща с в региона на Бескид Виспови.

Дългата история на пчеларството в този регион е допринесла за усъвършенстването на уменията на местните пчелари. Те не се прилагали внос и кръстоски на пчели, неприспособени към местните климатични и хранителни условия, а благодарение на правилното отглеждане им се е удало да запазят линията Добра в непроменен вид до наши дни. Местните пчелари са създали принципите за действие при производството и получаването на „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“, а също и при отглеждането на пчелите. Благодарение на старанието на местните пчелари местната пчела от линията Добра от 2014 г. е включена в защитата на генетичните ресурси, а на територията на две общини в Лимановска област е създаден за нея район за развъждане. Тази инициатива допринася за съхраняването на изключителните характеристики на пчелата от линията Добра, което пряко допринася за запазването на специфичните качества на „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“.

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ се отличава с ниско съдържание на вода и 5-хидроксиметилфурфурал (HMF). Ниското съдържание на вода свидетелства за добро изпаряване на водата по време на узряването на меда и за умелото определяне от пчеларя на периода на медосъбиране. HMF се образува в меда от простите захари в резултат на високата температура на затопляне и дългото съхраняване. Ниското съдържание на HMF в „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ потвърждава че той е пресен и затоплян при ниска температура, благодарение на което се запазват неговите ценни елементи. Именно знанията и опитът на местните пчелари, а също и старанието, което полагат, за да го запазят пресен, влияят на химичния състав, а оттам и на особените качества на „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“.

Съвкупността от всички споменати по-горе елементи, както и широкото разпространение на гори от обикновена ела, отглеждането на пчелата от местната порода на линията Добра, чистотата на околната среда и благоприятният микроклимат на Бескид Виспови, традиционният модел на пчеларството и уменията на местните пчелари намират пряко отражение в специфичните качества на „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

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