ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2019/C 336/04)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO«

EU-nr.: PDO-PL-02316 — 30.6.2017

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse**

»Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Polen

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.4. Andre animalske produkter (æg, honning, forskellige mejeriprodukter undtagen smør m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« er flydende eller krystalliseret honningdughonning, der produceres af honningdug fra grantræer. Råstoffet til produktionen af »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« er honningdug fra grantræerne i Beskid Wyspowy-bjergene og den lille del af Beskid Makowski-bjergene, der kaldes Beskid Myślenicki. Denne honningdug produceres af ædelgran (*Abies alba*) af bladlus, der tilhører arten grønstribet granbladlus (*Cinara pectinata Nórdl*).

Bladlusene indsamler saften fra ædelgranens grene, hvoraf de bruger proteinkomponenterne og afstøder den resterende, tyktflydende væske, honningduggen, som hovedsagelig består af kulhydrater. Bierne indsamler honningduggen fra ædelgranens nåle og grene og fra skovbunden lige under granerne. Honningduggen har først en lys farve, men den tilføres hurtigt forskellige tilsætningsstoffer såsom pollenkorn eller svampe- og algesporer. Disse tilsætningsstoffer giver »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« den karakteristiske sortgrønne farve.

»Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« produceres udelukkende af kolonier af honningbier, der tilhører biarten Krainer (*Apis mellifera carnica*) enten fra Dobra-stammen eller en krydsning af Dobra-stammen og andre bier af den nævnte art (*Apis mellifera carnica*). Ved krydsning skal hunnen være af selve Dobra-stammen, mens hannen blot skal være af arten Krainer. Der må inden for ynglestedet og i det dertil knyttede område udelukkende avles bier af Dobra-stammen af arten Krainer.

Honningdug fremstillet af ædelgran udgør mindst 95 % af det samlede indhold af honningdug i »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego«. Højst 5 % af honningduggen må være fra løvfældende træer.

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Organoleptiske egenskaber

Konsistensen af »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« er tæt og tyktflydende. Den ukrystalliserede honning er sort-grøn i farven og kan have mørkebrune nuancer. Efter krystallisering er den lysere og grågrøn til brun i farven. Honningens farve skal nå mindst 86 mm på Pfund-skalaen. Honningen krystalliseres langsomt, ca. fire måneder efter centrifugering, til der dannes fin- til middelkornede krystaller. »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« har en intens aroma med en særlig harpiksagtig duft og en delikat, sød smag.

Findes der tegn på, at honningen skiller eller er fermenteret, må den ikke sælges med den beskyttede betegnelse »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego«.

Fysisk-kemiske egenskaber

— vandindhold — højst 17,5 %

— konduktivitet i [mS/cm] mindst 1,20

(i [10-4 S.cm-1] mindst 12,00)

— diastaseaktivitet på Schade-skalaen — mindst 15

— HMF-indhold (5-hydroxymethylfurfural) — højst 15 mg/kg.

Mikrobiologiske egenskaber

»Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« indeholder følgende honningdugindikatorer: svampesporer og alger. Blandt svampene dominerer *Atichia*-svampe: *Hormisciumi, Triposporium, Capnophialophorapinophila og Triposporiumpinophilum*. Disse er typiske arter for denne honning og findes i både honningduggen og honningen. Blandt algerne dominerer *Pleurococcussp, Chlorococcus* og *Cystococcus*-celler. Den blågrønne alge *Cyanophyceae* og *Diatomeae*-diatomer kan også forekomme. Honningens sort-grønne farve skyldes tilstedeværelsen af netop disse honningdugindikatorer.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Bierne kan fodres med sukkersirup, efter at produktionen af »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« er afsluttet. Det er ikke tilladt at fodre bierne i den periode, hvor der udvindes honning. I ikke-produktive perioder kan bierne stimuleres med honning og sukker, hvis bistadets udvikling er truet. Stimulerende fodring i ikke-produktive perioder skal være afsluttet senest 10 dage, før honningduggen begynder at komme til syne.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktion og udvinding af »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, der er defineret i punkt 4. Det er under honningproduktionen ikke tilladt at anvende lægemiddelbehandlinger. Det er tilladt at anvende biologiske behandlinger, såfremt der ikke er risiko for, at honningen forurenes.

Det er ikke tilladt hverken at filtrere honningen, blande den med anden honning, pasteurisere den eller opvarme den til mere end 40 grader Celsius.

Efter krystallisering af honningen i beholdere til engrossalg, kan den gøres flydende i dertil beregnet udstyr (varmekammer) ved en kontrolleret indre temperatur. Under denne proces må temperaturen på intet tidspunkt overstige 40 grader Celsius. Temperaturen i varmekammeret skal registreres i logbogen mindst en gang om dagen.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Emballeringen af »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« skal finde sted i det område, der er defineret i punkt 4.

Dette er grundet traditionel praksis og er nødvendigt for at sikre overvågning og kontrol af honningens oprindelse, reducere risikoen for blanding med anden honning, forhindre misbrug af betegnelsen ved salg af honning fra andre regioner og sikre overholdelsen af de specifikke regler vedrørende mærkning, som er angivet i punkt 3.6.

Formålet med kravet er også at sikre honningens kvalitet og forhindre ændringer i honningens fysisk-kemiske (HMF, diastatisk aktivitet) og organoleptiske egenskaber. Da honning er et hygroskopisk stof, kan den, hvis de rigtige forhold ikke opretholdes, når den flyttes, absorbere fugt eller hurtigt krystalliseres. Det kan også ske, at honningen absorberer fremmede lugte, der fuldstændigt ændrer dens smag. Derfor skal der anvendes særligt tilpassede køretøjer til transport af honningen.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

De biavlere, der producerer og emballerer »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego«, og de aktører, som indkøber honningen og markedsfører den, skal bruge en bestemt etiket. Systemet med en enkelt etiket skal sikre produktets kvalitet og gøre det let at identificere. Etiketterne distribueres af producentsammenslutningen Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego. Producentsammenslutningen fremsender regler om distribution af etiketterne og de anvendte optegnelser til kontrolorganet. Reglerne for distributionen må på ingen måde forskelsbehandle producenter, der ikke tilhører sammenslutningen.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

»Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« produceres i distrikterne Limanowa og Myślenicka i provinsen Małopolskie.

5. Tilknytning til det geografiske område

Kvaliteten af »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« skyldes ikke kun de naturlige miljøforholds unikke egenskaber, men også de lokale biavleres færdigheder. Det er udelukkende kombinationen af disse faktorer, der gør det muligt at udvinde honningdughonning med de særlige egenskaber, som nævnes.

Omkring 40 % af overfladearealet af Beskid Wyspowy-bjergenes overfladeareal er dækket af skove. Lavere bjergskove er fremherskende: bøge-gran-, gran- og blandede gran-fyrskove. Koncentrationen af ædelgranskove er den højeste i hele Polen.

I granskovsområderne i Beskid Wyspowy-bjergene fandtes der oprindeligt bier af arten Krainer (*Apis mellifera carnica*), der havde tilpasset sig de vanskelige klimatiske og fødemæssige forhold. Som følge af biernes evolution opstod den lokale bibestand, der senere blev kaldt »Dobra«, og som ved naturlig udvælgelse har tilpasset sig de vanskelige lokale forhold og udviklet en række værdifulde egenskaber såsom modstandsdygtighed over for sygdomme, stærk modstandsdygtighed over for kulde, tilpasning til overvintring på honningdug, afbrydelse af æglægning i september, konservativ genoptagelse af æglægning i foråret og hurtig udvikling ved stabile vejrforhold Dobra-stammen af Krainer-honningbien har udviklet en meget ressourceeffektiv måde at skaffe føde på om vinteren. Bierne har på denne måde levet naturligt i disse områder og har til trods for, at honningdug ikke er egnet til foder for overvintrende bier, overvintret normalt Andre arter og stammer af bier ville ikke kunne overleve vinteren på de honningdugforsyninger, der er at finde i Beskid Wyspowy-bjergene.

»Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego«-produktets specifikke egenskaber, såsom den høje andel af honningdug fra gran, stammer fra det geografiske område, dvs. granskovene i Beskid Wyspowy-bjergene. Granerne samler vand, mineralske salte og sporstoffer fra jorden, der indgår i den træsaft, som udgør råmaterialet til produktionen af honningdug. Den særlige sammensætning af og egenskaberne i »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« er også uløseligt forbundet med den grønstribede granbladlus i granskovene i Beskid Wyspowy-bjergene og med den kemiske sammensætning af den honningdug, der stammer derfra. Faktisk er »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« kendetegnet ved den høje konduktivitet og den kemiske sammensætning af produktet, der afspejler det høje indhold af mineralske salte i jorden i Beskid Wyspowy-bjergene.

Et andet karakteristisk træk ved »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« er den store andel af pollen fra vindbestøvende planter. Det lave indhold af pollen fra insektbestøvede planter er betydeligt lavere end for nektarbaseret honning. Dette skyldes, at der i den periode, hvori der fremkommer honningdug fra ædelgraner i Beskid Wyspowy-bjergene, bortset fra lindenektar ikke fremkommer nogen anden nektar, der kan anvendes til kommercielle formål. Dette høje indhold af pollen fra vindbestøvende planter medvirker bl.a. til et fravær eller en meget lav forekomst af nektar fra nektarproducerende planter, hvilket er et karakteristisk træk ved honningdughonning fra nåletræer, navnlig honningdug fra graner.

At bierne i meget lang tid har brugt nektar fra honningdug fra graner som deres fødekilde, er også typisk for Beskid Wyspowy-bjergene og har ført til udviklingen af den lokale Dobra-stamme. Det viser, hvor tæt en tilknytning der er mellem »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« og det område, som honningen stammer fra. Bier af Dobra-stammen har gennem århundreder udviklet de mekanismer, der gør det muligt for dem at leve og udvikle sig i det område, hvor honningdug er den vigtigste fødekilde, og hvor bier af andre arter eller stammer ikke har været i stand til at overleve på egen hånd. De kan takket være deres unikke egenskaber leve vildt i områder med granskove. Dobra-bistammens kendetegn, der er udviklet gennem århundreder, betyder, at den i dag er den bedst egnede til indsamling af »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego«, eftersom jo hurtigere dette sker, jo bedre omdannes den, og jo bedre en kvalitet af honning produceres der. Den høje diastaseaktivitet i »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« viser også betydningen af de enestående mekanismer, der er udviklet af Dobra-bistammen i Beskid Wyspowy-bjergene. Denne disastaseaktivitet er en indikator for honningens høje indhold af værdifulde enzymer, der dannes i kroppen på honningbier fra Dobra-stammen af Krainerbien i regionen Beskid Wyspowy.

Den lange tradition for biavl i området har bidraget til udviklingen af de lokale biavleres færdigheder. De har ikke anvendt importerede stammer eller krydsning med bier, der er dårligt egnet til de lokale klima- og nektarforhold, og takket være deres avlsmetoder er Dobra-stammen blevet bevaret uændret frem til i dag. De lokale biavlere udviklede reglerne vedrørende produktionsmetoder og for, hvordan »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« udvindes, samt for selve biavlen. I 2014 blev Dobra-stammen af Krainerhonningbien takket være de lokale biavleres indsats en beskyttet genressource, og der er oprettet et avlsområde til den i Limanowa-distriktets to kommuner. Dette initiativ bidrager til at beskytte Dobra-bistammens unikke egenskaber, og det bidrager dermed også direkte til at bevare de særlige egenskaber ved »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego«.

»Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« udmærker sig ved et lavt indhold af vand og HMF (5-droxymethylfurfural). Et lavt vandindhold er tegn på en korrekt vandfordampning, der foretages af bierne under honningens modningsproces, og på biavlerens vurdering af det korrekte høsttidspunkt. HMF opstår i honning ved omdannelsen af simpelt sukker som følge af høje opvarmningstemperaturer og lang opbevaringstid. Det lave indhold af HMF i »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego« bekræfter, at den er frisk og opvarmet ved lave temperaturer, hvorved honningens værdifulde næringsstoffer bevares. Det er de lokale biavleres viden og erfaring, såvel som deres omhu med hensyn til at sikre honningens friskhed, der resulterer i honningens kemiske sammensætning og dermed de særlige egenskaber for »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego«.

Kombinationen af samtlige ovennævnte faktorer, herunder den høje koncentration af ædelgranskove, avl af bier af den lokale Dobra-stamme, det rene miljø og det gunstige mikroklima i Beskid Wyspowy-bjergene, den traditionelle model for biavl og de lokale biavleres færdigheder, afspejles direkte i de særlige egenskaber for »Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

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