ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2019/C 336/04)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]) εντός τριών μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO»

Αριθ. ΕΕ: PDO-PL-02316 — 30.6.2017

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. **Ονομασία/-ες**

«Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Πολωνία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.4. Λοιπά προϊόντα ζωικής προέλευσης (αυγά, μέλι, διάφορα γαλακτοκομικά προϊόντα πλην βουτύρου κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Το «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» είναι υγρό ή κρυσταλλωμένο μέλι μελιτώματος από μελίτωμα ελάτης. Η πρώτη ύλη για την παραγωγή του «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» είναι μελίτωμα ελάτης από τα δάση ελάτης των ορέων Beskid Wyspowy και μικρού τμήματος των ορέων Beskid Makowski που καλείται Beskid Myślenicki. Η πρώτη ύλη παράγεται από λευκή ελάτη (Abies alba), από αφίδες που ανήκουν στο γένος του πράσινου κοριού ελάτης (Cinara pectinata Nórdl).

Οι αφίδες συλλέγουν τους φυτικούς χυμούς από τα κλαδιά της λευκής ελάτης, και από αυτούς χρησιμοποιούν τα πρωτεϊνούχα συστατικά, ενώ αποβάλουν το υπόλοιπο ιξώδες υγρό, που αποτελείται κυρίως από υδατάνθρακες, με τη μορφή μελιτώματος. Οι μέλισσες συλλέγουν το μελίτωμα από τις βελόνες και τα κλαδιά της λευκής ελάτης καθώς και από τον δασικό τάπητα κάτω από τα δέντρα ελάτης. Αρχικά, το μελίτωμα είναι ανοιχτόχρωμο, αλλά γρήγορα προσλαμβάνει διάφορες πρόσθετες ύλες, όπως κόκκους γύρης ή σπόρια μανιταριών ή φυκών. Αυτές οι πρόσθετες ύλες προσδίδουν στο «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» το χαρακτηριστικό μαυροπράσινο χρώμα του.

Για την παραγωγή του προϊόντος «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» μπορούν να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά μέλισσες της καρνιολικής φυλής (Apis mellifera carnica) του στελέχους Dobra ή να γίνεται διασταύρωση με άλλες μέλισσες της φυλής (Apis mellifera carnica). Στις διασταυρώσεις η θηλυκή μέλισσα πρέπει να προέρχεται από το στέλεχος Dobra, ενώ η αρσενική από τη φυλή. Μόνο μέλισσες της καρνιολικής φυλής, του στελέχους Dobra μπορούν να εκτρέφονται εντός της περιοχής εκτροφής και των ορίων αυτής.

Μελίτωμα που παράγεται από λευκή ελάτη αποτελεί τουλάχιστον το 95 % της συνολικής περιεκτικότητας σε μελίτωμα στο «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego». Κατά μέγιστο το 5 % του μελιτώματος μπορεί να προέρχεται από φυλλοβόλα δέντρα.

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Η σύσταση του «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» είναι πυκνή και παχύρρευστη. Το μη κρυσταλλωμένο μέλι έχει μαυροπράσινο χρώμα και ενδέχεται να έχει βαθυκάστανες αποχρώσεις. Μετά την κρυστάλλωση, φαίνεται να είναι πιο ανοιχτόχρωμο, και να έχει γκριζοπράσινο προς καστανό χρώμα. Το χρώμα του μελιού είναι τουλάχιστο 86 mm στην κλίμακα Pfund. Η κρυστάλλωση επέρχεται αργά περίπου 4 μήνες μετά τη φυγοκέντριση, και, ως προς τη μορφή, ο κόκκος είναι μικρού ή μεσαίου μεγέθους. Το «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» έχει ιδιαίτερο άρωμα που θυμίζει ρητίνη, καθώς και λεπτή, γλυκιά γεύση.

Το μέλι με σημάδια θρυμματισμού ή ζύμωσης δεν μπορεί να πωλείται υπό την προστατευόμενη ονομασία «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego».

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

— Περιεκτικότητα σε νερό – μέγιστο 17,5 %

— Αγωγιμότητα σε [mS/cm] ελάχιστο 1,20

(σε [10-4 S.cm-1] ελάχιστο 12,00)

— Δραστικότητα διαστάσης σε κλίμακα Schade – ελάχιστο 15

— Περιεκτικότητα σε 5-υδροξυμεθυλοφουρφουράλη (HMF) – μέγιστο 15 mg/kg.

Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

Στο «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» εμπεριέχονται οι ακόλουθοι δείκτες μελιτώματος: σπόρια μανιταριού και φύκη. Όσον αφορά τα μανιτάρια, επικρατούν οι μύκητες Atichia: Hormisciumi, Triposporium, Capnophialophora-pinophila και Triposporiumpinophilum. Πρόκειται για χαρακτηριστικά είδη στο εν λόγω μέλι, που εμφανίζονται τόσο στο μελίτωμα όσο και στο μέλι. Όσον αφορά τα φύκη, επικρατούν τα κύτταρα Pleurococcussp, Chlorococcus και Cystococcus. Επίσης, ενδέχεται να υπάρχουν και κυανοφύκη (κυανοβακτήρια) Cyanophyceae και διάτομα Diatomeae. Το μαυροπράσινο χρώμα του μελιού προκύπτει από την παρουσία ακριβώς αυτών των δεικτών μελιτώματος.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Μετά την ολοκλήρωση της παραγωγής τού «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego», μπορεί να χορηγείται στις μέλισσες τροφή με σιρόπι ζάχαρης. Απαγορεύεται να χορηγείται τροφή στις μέλισσες κατά την περίοδο εξαγωγής του μελιού. Στις μη παραγωγικές περιόδους, όπου διακυβεύεται η ίδια η ανάπτυξη των αποικιών των μελισσών, είναι δυνατή η τόνωση των μελισσών με ζαχαρόμελο. Η τονωτική διατροφή κατά τις μη παραγωγικές περιόδους θα πρέπει να ολοκληρώνεται το αργότερο 10 ημέρες πριν από την εμφάνιση του μελιτώματος.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής και της εξαγωγής του «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής που αναφέρεται στο σημείο 4. Κατά την παραγωγή του μελιού δεν μπορούν να χορηγούνται φαρμακευτικές αγωγές. Επιτρέπεται η χρήση αγωγής με βιολογικά σκευάσματα, η οποία δυνητικά δεν μολύνει το μέλι.

Απαγορεύεται η διήθηση του μελιού, η ανάμειξή του με άλλα μέλια, η παστερίωση ή η θέρμανσή του σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 40 βαθμών Κελσίου.

Όταν επέλθει κρυστάλλωση του μελιού σε περιέκτες χονδρικής πώλησης, αυτό μπορεί να ρευστοποιηθεί σε ειδικές εγκαταστάσεις (θαλάμους ρευστοποίησης) υπό ελεγχόμενη εσωτερική θερμοκρασία. Κατά τη ρευστοποίηση, η θερμοκρασία δεν επιτρέπεται να υπερβεί τους 40 βαθμούς Κελσίου, σε κανένα στάδιο. Η θερμοκρασία εντός του θαλάμου πρέπει να καταγράφεται στο ημερολόγιο ρευστοποίησης τουλάχιστον μία φορά την ημέρα.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η συσκευασία του «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» πρέπει να γίνεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής που αναφέρεται στο σημείο 4.

Η απαίτηση αυτή απορρέει από την παραδοσιακή πρακτική και είναι αναγκαία για τη διευκόλυνση της παρακολούθησης και του ελέγχου της προέλευσης του μελιού, τη μείωση του κινδύνου ανάμειξης με άλλα μέλια, την πρόληψη της αθέμιτης χρήσης της ονομασίας κατά την πώληση μελιών από άλλες περιοχές και τη διασφάλιση της εφαρμογής των ειδικών κανόνων σχετικά με την επισήμανση που αναφέρονται στην παράγραφο 3.6.

Η απαίτηση αυτή αποσκοπεί επίσης στη διασφάλιση της κατάλληλης ποιότητας του προϊόντος, καθώς και στην αποτροπή του κινδύνου μεταβολής των φυσικοχημικών (HMF, δείκτης διαστάσης) και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του μελιού. Αν δεν τηρηθούν οι κατάλληλες συνθήκες κατά τη μεταφορά του μελιού, αυτό μπορεί, ως υγροσκοπική ουσία, να απορροφήσει νερό ή να επέλθει γρήγορη κρυστάλλωσή του. Επίσης, μπορεί να απορροφηθούν ξένες οσμές, γεγονός που ενδέχεται να μεταβάλει τελείως τη γεύση του μελιού. Για τον λόγο αυτό, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται ειδικά προσαρμοσμένα οχήματα για τη μεταφορά του μελιού.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι μελισσοκόμοι που παράγουν και συσκευάζουν το «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» και οι επιχειρήσεις που ασχολούνται με την αγορά προς μεταπώληση και την τυποποίηση του μελιού οφείλουν να χρησιμοποιούν έναν και μόνο τύπο ετικέτας. Το σύστημα της ενιαίας ετικέτας αποσκοπεί στη διασφάλιση της ενδεδειγμένης ποιότητας και διευκολύνει την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος. Οι ετικέτες διανέμονται από την ένωση παραγωγών «Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego». Η εν λόγω ένωση προωθεί στον οργανισμό ελέγχου τους κανόνες διανομής των ετικετών και τα αρχεία που αφορούν τη χορήγηση και τη χρήση των ετικετών. Οι κανόνες διανομής δεν μπορούν με κανένα τρόπο να εισάγουν διακρίσεις κατά παραγωγών που δεν ανήκουν στην ένωση.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Το «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» παράγεται στην επαρχία Małopolskie, στις κοινότητες Limanowa και Myślenicka.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Το «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» οφείλει την ποιότητά του στα μοναδικά χαρακτηριστικά του φυσικού περιβάλλοντος, αλλά και στις δεξιότητες των ντόπιων μελισσοκόμων. Μόνον ο συνδυασμός των προαναφερθέντων παραγόντων καθιστά δυνατή την παραγωγή μελιού μελιτώματος που να διαθέτει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του συγκεκριμένου μελιού.

Περίπου το 40 % της έκτασης των ορέων Beskid Wyspowy καλύπτεται από δάση. Στην περιοχή επικρατούν ορεινά δάση χαμηλότερου υψομέτρου: δάση οξιάς-ελάτης, ελάτης, και ανάμεικτα δάση ελάτης-ερυθρελάτης. Ο κορεσμός των δασών λευκής ελάτης είναι ο υψηλότερος σε ολόκληρη την Πολωνία.

Στα όρη Beskid Wyspowy, στις εκτάσεις που καλύπτονται από δάση ελάτης, αρχικά εμφανίστηκαν αυτόχθονες μέλισσες της καρνιολικής φυλής (Apis mellifera carnica), οι οποίες κατάφεραν να προσαρμοστούν στις δύσκολες συνθήκες τόσο από κλιματολογικής άποψης όσο και από την άποψη του τρυγητού του νέκταρος. Με την εξέλιξη, αναπτύχθηκε ένας γηγενής πληθυσμός, που αργότερα ονομάστηκε «Dobra», ο οποίος μέσω της διαδικασίας της φυσικής επιλογής κατάφερε να προσαρμοστεί στις δύσκολες τοπικές συνθήκες, και αναπτύχθηκαν μια σειρά από ευνοϊκά χαρακτηριστικά, όπως ανθεκτικότητα στις ασθένειες, μεγάλη αντοχή στο ψύχος, προσαρμογή στη διαχείμαση με τροφή το μελίτωμα, διακοπή της ωοτοκίας τον Σεπτέμβριο, συντηρητική επανάκαμψη της ωοτοκίας την άνοιξη, και ταχεία ανάπτυξη μετά τη σταθεροποίηση του καιρού. Το στέλεχος Dobra της καρνιολικής μέλισσας έχει αναπτύξει έναν τρόπο διατροφής τον χειμώνα πολύ αποδοτικό ως προς τους πόρους. Έτσι, οι μέλισσες διαβίωναν στις περιοχές τους με φυσικό τρόπο, και παρότι το μέλι μελιτώματος δεν ενδείκνυται ως τροφή για τις μέλισσες που διαχειμάζουν, οι μέλισσες διαχείμαζαν με φυσικό τρόπο. Άλλες φυλές και στελέχη μελισσών δεν θα κατάφερναν να επιβιώσουν τον χειμώνα μόνο με τα αποθέματα μελιτώματος των ορέων Beskid Wyspowy.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego», όπως το υψηλό ποσοστό μελιτώματος ελάτης, οφείλονται στη γεωγραφική περιοχή, δηλαδή στα δάση ελάτης των ορέων Beskid Wyspowy. Η ελάτη συλλέγει νερό, ανόργανα άλατα και ιχνοστοιχεία από το έδαφος και τα διοχετεύει στους φυτικούς χυμούς του δέντρου που αποτελούν την πρώτη ύλη για την παραγωγή του μελιτώματος. Η ιδιαιτερότητα της σύνθεσης και των χαρακτηριστικών του «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» συνδέεται επίσης άρρηκτα με τον πράσινο κοριό ελάτης των δασών ελάτης των ορέων Beskid Wyspowy, καθώς και με τη χημική σύνθεση του μελιτώματος που παράγεται από αυτόν. Το «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» χαρακτηρίζεται από την υψηλή αγωγιμότητα και τη χημική σύνθεση του προϊόντος η οποία αντικατοπτρίζει την υψηλή περιεκτικότητα σε ανόργανα άλατα του εδάφους των ορέων Beskid Wyspowy.

Ένα άλλο χαρακτηριστικό στοιχείο του «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» είναι το υψηλότερο ποσοστό γύρης από ανεμόφιλα φυτά. Η μικρή προσθήκη γύρης από φυτά επικονιαζόμενα από έντομα είναι πολύ μικρότερη σε σχέση με τα μέλια που έχουν ως βάση το νέκταρ. Αυτό το χαρακτηριστικό οφείλεται στο γεγονός ότι την περίοδο κατά την οποία το μελίτωμα λευκής ελάτης εμφανίζεται στα όρη Beskid Wyspowy, δεν διατίθεται νέκταρ για εμπορική χρήση εκτός από αυτό που προέρχεται από φιλύρες. Η υψηλότερη περιεκτικότητα γύρης από ανεμόφιλα φυτά διασφαλίζει, μεταξύ άλλων, την απουσία ή τη μικρή ποσότητα νέκταρος από φυτά που παράγουν νέκταρ, και αποτελεί χαρακτηριστικό γνώρισμα του μελιού μελιτώματος από δάση κωνοφόρων, ιδίως δε του μελιτώματος ελάτης.

Χαρακτηριστική για την περιοχή των ορέων Beskid Wyspowy είναι επίσης η μακρά ιστορία της χρήσης νέκταρος από μελίτωμα ελάτης από τις μέλισσες, που είχε ως αποτέλεσμα τη δημιουργία του τοπικού στελέχους μελισσών Dobra. Αυτό το γεγονός καταδεικνύει τον πολύ στενό δεσμό μεταξύ του προϊόντος «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» και της περιοχής προέλευσής του. Ανά τους αιώνες, η μέλισσα του στελέχους Dobra ανέπτυξε μηχανισμούς που της επέτρεψαν να αναπτυχθεί στη συγκεκριμένη περιοχή, η οποία χαρακτηρίζεται από την κυριαρχία του μελιτώματος ως του κυριότερου νέκταρος, και στην οποία οι μέλισσες άλλων φυλών ή στελεχών δεν μπορούσαν να επιβιώσουν μόνες τους. Χάρη στα μοναδικά χαρακτηριστικά της μπορεί να επιβιώνει σε άγρια κατάσταση σε περιοχές με δάση ελάτης. Με τα χαρακτηριστικά που διαθέτει, τα οποία εξελίχθηκαν με την πάροδο των αιώνων, η μέλισσα του στελέχους Dobra, είναι πλέον ιδανική για τον τρύγο του «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego», επειδή η μεταβολή της σύστασης και η ποιότητα του μελιού που παράγεται εξαρτάται άμεσα από την ταχύτητα με την οποία γίνεται ο τρύγος. Η υψηλή δραστικότητα διαστάσης (LD) του «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» δείχνει επίσης τη σημασία των εξαιρετικών μηχανισμών που έχουν αναπτύξει στα όρη Beskid Wyspowy οι μέλισσες του στελέχους Dobra. Αποτελεί απόδειξη της υψηλής περιεκτικότητας του μελιού σε πολύτιμα ένζυμα, τα οποία προέρχονται από τα σώματα των μελισσών της καρνιολικής φυλής, του στελέχους Dobra, οι οποίες απαντώνται στην περιοχή Beskid Wyspowy.

Η μακρά ιστορία της μελισσοκομίας στην εν λόγω περιοχή έχει συμβάλει στην ανάπτυξη των δεξιοτήτων των ντόπιων μελισσοκόμων. Δεν χρησιμοποίησαν εισαγόμενα στελέχη ή διασταύρωση με μέλισσες που δεν είναι σωστά προσαρμοσμένες στις τοπικές κλιματολογικές συνθήκες και τις συνθήκες όσον αφορά το νέκταρ, και χάρη στις τεχνικές εκτροφής που ακολουθούν το στέλεχος Dobra διατηρήθηκε αναλλοίωτο μέχρι σήμερα. Οι ντόπιοι μελισσοκόμοι ανέπτυξαν τους κανόνες που διέπουν τις μεθόδους παραγωγής και τον τρόπο με τον οποίο συλλέγεται το «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego», καθώς και τους κανόνες μελισσοκομίας. Χάρη στις προσπάθειες των ντόπιων μελισσοκόμων, η καρνιολική μέλισσα του στελέχους Dobra προστατεύεται από το 2014 ως γενετικός πόρος, και έχει οριοθετηθεί περιοχή εκτροφής για αυτήν, εντός του εδάφους των δύο δήμων της κοινότητας Limanowa. Αυτή η πρωτοβουλία συμβάλλει στην προστασία των μοναδικών χαρακτηριστικών των μελισσών του στελέχους Dobra, που με τη σειρά τους συμβάλλουν τα μέγιστα στη διατήρηση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego».

Το «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» διακρίνεται για τη χαμηλή υγρασία του και περιεκτικότητά του σε HMF (5-υδροξυμεθυλοφουρφουράλη). Η χαμηλή υγρασία είναι ένδειξη σωστής εξάτμισης του νερού από τη μέλισσα ενώ το μέλι ωριμάζει, αλλά και δεξιοτεχνικού καθορισμού του χρόνου για τον τρύγο από τον μελισσοκόμο. Η HMF παράγεται στο μέλι από τα απλά σάκχαρα, ως αποτέλεσμα της υψηλής θερμοκρασίας θέρμανσης και της μακράς χρονικής περιόδου αποθήκευσης. Η χαμηλή περιεκτικότητα του «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego» σε HMF επιβεβαιώνει ότι είναι φρέσκο και ότι θερμαίνεται σε χαμηλή θερμοκρασία, κι έτσι διατηρεί τα πολύτιμα συστατικά του. Οι γνώσεις και η εμπειρία των τοπικών μελισσοκόμων, καθώς και η μέριμνά τους να διασφαλίζουν ότι το μέλι είναι φρέσκο, είναι οι παράγοντες που επηρεάζουν τη χημική σύνθεση και συνεπώς τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego».

Ο συνδυασμός όλων των παραπάνω παραγόντων, στους οποίους συμπεριλαμβάνονται η μεγάλη αναλογία δασών λευκής ελάτης, οι τεχνικές εκτροφής των μελισσών του τοπικού στελέχους Dobra, η καθαρότητα του περιβάλλοντος και το ευνοϊκό μικροκλίμα των ορέων Beskid Wyspowy, το παραδοσιακό μοντέλο μελισσοκομίας και οι δεξιότητες των μελισσοκόμων, αντικατοπτρίζεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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