ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2019/C 336/04)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO"

Nru tal-UE: PDO-PL-02316 — 30.6.2017

DOP (X) IĠP ()

1. **Isem/Ismijiet**

"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Il-Polonja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.4. Prodotti oħrajn li joriġinaw mill-annimali (bajd, għasel, diversi prodotti mill-ħalib għajr butir, eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" huwa għasel likwidu jew kristallizzat prodott mill-qtar tal-għasel taż-żnuber. Il-materja prima għall-produzzjoni tal-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" huwa għasel mill-qtar tal-għasel tas-siġar tal-foresti taż-żnuber fil-muntanji ta' Beskid Wyspowy u f'parti żgħira mill-muntanji Beskid Makowski msejħa Beskid Myślenicki. Huwa prodott miż-żnuber abjad (*Abies alba*) mill-afidi tal-ispeċi tal-afidi taż-żnuber bl-istrixxi ħodor (*Cinara pectinata Nórdl*).

L-afidi jiġbru l-linfa tal-pjanti mill-frieħi taż-żnuber abjad, li minnha jieħdu l-komponenti tal-proteina u jarmu l-likwidu li jkun jifdal, likwidu viskuż li jikkonsisti prinċipalment minn karboidrati, jew minn qtar tal-għasel tas-siġar. In naħal jiġbor il-qtar tal-għasel tas-siġar mill-weraq u l-frieħi taż-żnuber abjad u mill-art forestali direttament taħt iż-żnuber. Inizjalment, il-kulur tal-qtar tal-għasel tas-siġar ikun ċar, iżda malajr jakkwista addittivi differenti, bħal frak tad-dakra jew spori tal-faqqiegħ jew tal-algi. Dawk l-addittivi jagħtu lill-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" il-kulur karatteristiku tiegħu iswed ħadrani.

Il-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" jiġi prodott esklużivament mill-kolonji tan-naħal tal-għasel tar-razza Carnica (*Apis mellifera carnica*) tan-nisel Dobra jew bl-inkroċjar ma' naħal oħra tar-razza (*Apis mellifera carnica*). Għall-inkroċjar tar-razez in-naħla femminili trid tkun ġejja min-nisel Dobra filwaqt li l-maskili jrid ikun tar-razza Carnica. Ġewwa ż-żona tat-tnissil u l-marġnijiet tagħha jistgħu jitnisslu biss in-naħal tar-razza Carnica tan-nisel Dobra.

L-għasel prodott mill-qtar tal-għasel taż-żnuber abjad jikkostitwixxi tal-anqas 95 % tal-kontenut totali tal-għasel "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego". Massimu ta' 5 % tal-qtar tal-għasel jista' jkun ġej mis-siġar li jwaqqgħu l-weraq.

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Karatteristiċi organolettiċi

Il-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" huwa magħqud u viskuż fil-konsistenza tiegħu. L-għasel mhux kristallizzat huwa ta' lewn ħadrani fl-iswed u jista' jkollu sfumaturi ta' kannella skur. Wara l-kristallizzazzjoni, jiċċara u jsir bejn ħadrani fil-griż u kannella. Il-kulur tal-għasel ikun mill-inqas 86 mm fuq l-iskala Pfund. Il-kristallizzazzjoni ssir bil-mod wara madwar 4 xhur ta' separazzjoni bl-azzjoni ċentrifuga, u tkun fil-forma ta' grana fina jew medja. Il-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" għandu aroma intensa, b'riħa speċifika qisha tar-raża, u b'togħma delikata u ħelwa.

L-għasel b'sinjali ta' frammentazzjoni jew ta' fermentazzjoni ma jistax jinbiegħ bl-isem protett "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego".

Karatteristiċi fiżikokimiċi

— Kontenut tal-ilma – mhux aktar minn 17,5 %

— Konduttività f'[mS/cm] mhux anqas minn 1,20

(f'[10-4 S.cm-1] mhux anqas minn 12,00)

— Attività dijastatika fuq l-iskala Schade – mhux inqas minn 15

— Kontenut ta' HMF (5-idrossimetilfurfural) — mhux aktar minn 15 mg/kg.

Karatteristiċi mikrobijoloġiċi

Fil-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" jinsabu l-indikaturi tal-qtar tal-għasel tas-siġar li ġejjin: spori tal-faqqiegħ u algi. Minn fost il-faqqiegħ, jippredominaw il-fungi *Atichia*: *Hormisciumi, Triposporium, Capnophialophorapinophila u Triposporiumpinophilum*. Dawn huma speċijiet tipiċi għal dan l-għasel, li jidhru kemm fil-qtar tal-għasel tas-siġar kif ukoll fl-għasel. Minn fost l-algi, jippredominaw iċ-ċelloli tal-*Pleurococcussp*, tal-*Chlorococcus* u taċ-*Cystococcus*. Jistgħu jinstabu wkoll l-algi blu-ħadranin tal-alga *Cyanophyceae* u d-dijatomi tal-alga *Diatomeae*. Il-kulur iswed ħadrani tal-għasel huwa r-riżultat tal-preżenza ta' dawk l-indikaturi tal-qtar tal-għasel tas-siġar.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

In-naħal jista' jingħalef bil-ġulepp taz-zokkor wara li tkun tlestiet il-produzzjoni tal-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego". Mhuwiex permess li n-naħal jingħalef waqt il-perjodu tal-estrazzjoni tal-għasel. F'perjodi mhux produttivi, jekk l-iżvilupp xieraq tal-kolonji tan-naħal jitqiegħed f'riskju, in-naħal jista' jiġi stimulat bil-ħelu tal-għasel u z-zokkor. L-għalf li jistimula n-naħal fil-perjodi mhux produttivi għandu jintemm sa mhux aktar tard minn 10 ijiem qabel ma jibdew jitfaċċaw il-qtar tal-għasel tas-siġar.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-passi kollha fil-produzzjoni u l-estrazzjoni tal-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" jridu jseħħu fiż-żona ġeografika ddefinita msemmija fil-punt 4. Waqt il-produzzjoni tal-għasel ma jista' jitwettaq l-ebda trattament bl-użu ta' prodotti mediċinali. L-użu ta' trattamenti bijoloġiċi li ma għandhomx potenzjal li jikkontaminaw l-għasel huwa permess.

L-iffiltrar tal-għasel, it-taħlit ma' għasel ieħor, il-pastorizzazzjoni jew it-tisħin ogħla minn 40 gradi Celsius mhuwiex permess.

Wara l-kristallizzazzjoni tal-għasel f'konteniturі bl-ingrossa dan jista' jiġi llikwifikat f'tagħmir apposta (reċipjenti tat-tidwib) f'temperatura kkontrollata. Waqt il-likwefazzjoni t-temperatura ma tistax tkun ogħla minn 40 gradi Celsius fi kwalunkwe stadju. It-temperatura ġewwa r-reċipjent trid tiġi rreġistrata fir-reġistru tal-likwifazzjoni mill-anqas darba kuljum.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

L-ippakkjar tal-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" jrid isir fiż-żona ddefinita fil-punt 4.

Dan ir-rekwiżit jirriżulta mill-prattika tradizzjonali u huwa meħtieġ biex jiġu ffaċilitati l-monitoraġġ u l-kontroll tal-oriġini tal-għasel, filwaqt li jitnaqqas ir-riskju li jitħallat ma' għasel ieħor, jiġi evitat l-użu ħażin tal-isem meta jinbiegħ l-għasel minn reġjuni oħra u tiġi żgurata l-applikazzjoni ta' regoli speċifiċi dwar it-tikkettar imsemmija fil-paragrafu 3.6.

L-għan tar-rekwiżit huwa wkoll li tiġi ggarantita l-kwalità xierqa tal-prodott kif ukoll li jiġi evitat ir-riskju ta' alternanza bejn il-karatteristiċi fiżikokimiċi (HMF, l-attività dijastatika) u dawk organolettiċi tal-għasel. Jekk wara ċ-ċaqliq tal-għasel ma jinżammux il-kundizzjonijiet xierqa, billi huwa sustanza igroskopika, l-għasel jista' jassorbi l-ilma jew jikkristallizza malajr. Huwa possibbli wkoll li jiġu assorbiti rwejjaħ estranji, li jistgħu jbiddlu kompletament it-togħma tal-għasel. Barra minn hekk, jenħtieġ li għat-trasport tal-għasel jintużaw vetturi adattati apposta.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Dawk li jrabbu n-naħal, li jipproduċi u jippakkjaw il-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" u l-entitajiet involuti fix-xiri tal-għasel u l-preżentazzjoni tiegħu huma meħtieġa jużaw tip uniku ta' tikketta. Is-sistema ta' tikketta unika hija maħsuba biex tiggarantixxi l-kwalità xierqa u tippermetti t-traċċabilità faċli tal-prodott. It-tikketti jitqassmu mill-assoċjazzjoni tal-produtturi Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego. Din tibgħat ir-regoli dwar id-distribuzzjoni tat-tikketti u r-rekords maħruġa u użati lill-korp tal-kontroll. Ir-regoli tad-distribuzzjoni ma jistgħu bl-ebda mod jiddiskriminaw kontra produtturi li mhumiex membri tal-assoċjazzjoni.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Il-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" huwa prodott fil-Provinċja ta' Małopolskie fid-distretti ta' Limanowa u Myślenicka.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Il-kwalità tal-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" hija dovuta mhux biss għall-karatteristiċi uniċi tal-ambjent naturali imma wkoll għall-ħiliet ta' dawk li jrabbu n-naħal lokalment. Il-kombinazzjoni tal-fatturi msemmija hawn fuq biss tagħmilha possibbli li jinkiseb għasel mill-qtar tal-għasel tas-siġar ikkaratterizzat minn dawk il-fatturi speċifiċi.

Madwar 40 % tal-erja tal-wiċċ tal-muntanji ta' Beskid Wyspowy huwa kopert mill-foresti. Hemmhekk jippredominaw foresti muntanjużi aktar baxxi: taż-żnuber u tal-fagu, taż-żnuber kif ukoll foresti mħallta taż-żnuber u tal-prinjola. Minn fost il-foresti kollha tal-Polonja kollha kemm hi, is-saturazzjoni tal-foresti taż-żnuber abjad hija l-ogħla.

Ir-razza indiġena tan-naħal tal-għasel tar-razza Carnica (*Apis mellifera carnica*), li rnexxielha tadatta għall-kundizzjonijiet klimatiċi diffiċli u għall-iżvilupp tan-nektar, tfaċċat oriġinarjament fil-muntanji ta' Beskid Wyspowy fuq art miksija bil-foresti taż-żnuber. Matul l-evoluzzjoni tfaċċat popolazzjoni indiġena, aktar tard imsejħa "Dobra", li permezz tas-selezzjoni naturali kienet kapaċi tadatta għall-kundizzjonijiet lokali diffiċli, u evolvew għadd ta' karatteristiċi prezzjużi, bħar-reżistenza għall-mard, ir-reżistenza qawwija għall-kesħa, l-adattament għall-ikel fix-xitwa fuq il-qtar tal-għasel tas-siġar, l-interruzzjoni tal-bidien f'Settembru, ir-ritorn għall-bidien regolari fir-rebbiegħa, u l-iżvilupp rapidu wara li t-temp ikun stabbilizza. In-nisel Dobra tan-naħla tal-għasel tar-razza Carnica żviluppa mod effiċjenti ħafna fir-riżorsi kif jingħalef fix-xitwa. B'hekk, in-naħal għexu b'mod naturali f'dawn iż-żoni, u minkejja l-fatt li l-għasel mill-qtar tal-għasel tas-siġar mhuwiex adattat bħala għalf għan-naħal biex jgħaddu x-xitwa, in-naħal ikunu għaddew ix-xitwa b'mod normali. L-insla u r-razez oħra ta' naħal ma jirnexxilhomx jgħixu tul ix-xitwa fuq il-provvisti tal-qtar tal-għasel tas-siġar fil-muntanji ta' Beskid Wyspowy.

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego", bħall-proporzjon għoli tal-qtar tal-għasel taż-żnuber, ġejjin miż-żona ġeografika, jiġifieri mill-foresti taż-żnuber tal-muntanji ta' Beskid Wyspowy. Iż-żnuber jiġbru l-ilma, il-melħ minerali u l-oligoelementi mill-ħamrija u jintegrawhom fil-linfa tal-pjanti, li hija materja prima għall-produzzjoni tal-qtar tal-għasel tas-siġar. Il-kompożizzjoni u l-karatteristiċi speċifiċi tal-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" huma wkoll marbuta b'mod inseparabbli mal-afidu bl-istrixxi ħodor taż-żnuber fil-foresti taż-żnuber tal-muntanji ta' Beskid Wyspowy u mal-kompożizzjoni kimika tal-qtar tal-għasel tas-siġar prodotti minnha. Il-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" huwa fil-fatt ikkaratterizzat mill-konduttività għolja u l-kompożizzjoni kimika tal-prodott li tirrifletti l-kontenut għoli ta' melħ minerali fil-ħamrija tal-muntanji ta' Beskid Wyspowy.

Karatteristika oħra tal-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" hija l-proporzjon akbar ta' trab tad-dakra minn pjanti anemofiluży. Iż-żieda żgħira ta' trab tad-dakra minn pjanti ffertilizzati bit-trab tad-dakra mill-insetti hija ferm aktar baxxa minn dik li tinsab fl-għasel ibbażat fuq in-nektar. Din il-karatteristika hija dovuta għall-fatt li, matul il-perjodu li fih joħroġ il-qtar tal-għasel taż-żnuber abjad fil-muntanji ta' Beskid Wyspowy, minbarra dak tat-tilju, ma jinsab l-ebda nektar ieħor għall-użu kummerċjali. L-ogħla kontenut ta' trab tad-dakra minn pjanti anemofiluży jiżgura, *inter alia*, l-assenza jew l-ammont żgħir ta' nektar minn pjanti bin-nektar u jikkostitwixxi karatteristika tal-għasel mill-qtar tal-għasel tas-siġar minn injam koniferu, b'mod partikolari l-qtar tal-għasel taż-żnuber.

L-istorja twila ta' naħal li jużaw in-nektar mill-qtar tal-għasel taż-żnuber hija wkoll tipika taż-żona tal-muntanji ta' Beskid Wyspowy u wasslet għall-ħolqien tan-nisel lokali tan-naħla "Dobra". Dan il-fatt juri r-rabta mill-qrib ħafna bejn il-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" u ż-żona mnejn joriġina. Matul is-sekli, ir-razza tan-naħal tan-nisel Dobra żviluppat mekkaniżmi sabiex tkun tista' tikber f'dik iż-żona li hija karatterizzata mid-dominanza tal-qtar tal-għasel tas-siġar bħala n-nektar prinċipali, filwaqt li n-naħal ta' razez jew insla oħra ma kinux jistgħu jeżistu waħedhom. Minħabba l-karatteristiċi uniċi tagħha hija tista' tgħix fi stat selvaġġ f'żoni bil-foresti taż-żnuber. Il-karatteristiċi tan-naħla tan-nisel Dobra, li żviluppat matul is-sekli, fissru li bħalissa hija l-aktar waħda adattata għall-ħsad tal-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" għaliex aktar ma jsir malajr il-ħsad aktar jiġi alterat aħjar u aktar jirriżulta fi prodott tal-għasel tal-aqwa kwalità. L-attività dijastatika (LD) għolja tal-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" turi wkoll l-importanza tal-mekkaniżmi eċċezzjonali żviluppati min-naħal tan-nisel Dobra fil-muntanji ta' Beskid Wyspowy. Din hija prova tal-kontenut għoli ta' enżimi siewja fl-għasel, li joriġinaw mill-iġsma tan-naħal tal-għasel tar-razza Carnica tan-nisel Dobra, li tinsab fir-reġjun ta' Wyspowy Beskid.

L-istorja twila tat-trobbija tan-naħal f'dik iż-żona kkontribwiet għall-iżvilupp tal-ħiliet ta' dawk li jrabbu n-naħal lokalment. Dawn ma kinux jużaw razez importati jew inkroċjar ma' naħal li mhumiex adattati b'mod tajjeb għall-kundizzjonijiet klimatiċi u tan-nektar, u bis-saħħa tat-trobbija tagħhom in-nisel Dobra nżamm b'suċċess mingħajr ma nbidel sal-ġurnata tal-lum. Dawk li jrabbu n-naħal lokalment żviluppaw ir-regoli li jirregolaw il-metodi ta' produzzjoni u kif huwa miksub il-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" kif ukoll ir-regoli tat-trobbija tan-naħal. Bis-saħħa tal-isforzi ta' dawk li jrabbu n-naħal lokalment, in-naħla tal-għasel tar-razza Carnica tan-nisel Dobra ilha protetta mill-2014 bħala riżorsa ġenetika, u ġie stabbilit reġjun tat-tnissil għaliha fit-territorju taż-żewġ muniċipalitajiet fid-distrett ta' Limanowa. Din l-inizjattiva tikkontribwixxi għall-ħarsien tal-karatteristiċi uniċi tan-naħal tan-nisel Dobra, li mbagħad jikkontribwixxi direttament għall-preservazzjoni tal-karatteristiċi speċifiċi tal-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego".

Il-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" jiddistingwi ruħu mill-kontenut baxx ta' ilma u ta' HMF (5-drossimetil-furfural). Il-kontenut baxx ta' ilma huwa indikazzjoni ta' evaporazzjoni tajba tal-ilma min-naħal waqt li l-għasel ikun qed jimmatura, kif ukoll tad-determinazzjoni b'ħila taż-żmien għall-ħsad minn dawk li jrabbu n-naħal. L-HMF huwa prodott fl-għasel miz-zokkor komuni bir-riżultat tat-tiskin f'temperatura għolja u minħabba ż-żmien twil tal-ħżin. Il-kontenut baxx ta' HMF fil-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" jikkonferma li huwa frisk u msaħħan f'temperatura baxxa, u għalhekk jippreserva l-ingredjenti siewja tiegħu. L-għarfien u l-esperjenza ta' dawk li jrabbu n-naħal lokalment, kif ukoll l-attenzjoni li jagħtu biex jiżguraw il-freskezza tal-għasel, jinfluwenzaw il-kompożizzjoni kimika, u konsegwentament il-karatteristiċi speċifiċi tal-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego".

Il-kombinazzjoni tal-fatturi kollha ta' hawn fuq, inkluż il-proporzjon għoli tal-foresti taż-żnuber abjad, it-trobbija tan-naħal tan-nisel lokali Dobra, il-purità tal-ambjent u l-mikroklima favorevoli tal-muntanji ta' Beskid Wyspowy, il-mudell tradizzjonali tat-trobbija tan-naħal u l-ħiliet ta' dawk li jrabbu n-naħal lokalment, huma riflessi direttament fil-karatteristiċi speċifiċi tal-"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego".

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

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