

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 179/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„MIÓD WRZOSOWY Z BORÓW DOLNOŚLĄSKICH”

EK-szám: PL/PGI/005/0449/18.02.2005

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Cím: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa
Tel.: (48-22) 623 27 07
Fax: (48-22) 623 25 03
E-mail: jakub.jasinski@minrol.gov.pl

2. Csoportosulás:

Név: Regionalny Związek Pszczelarzy we Wrocławiu
A csoportosulás tagjai az alábbiakban felsorolt szervezetekben is társult hangaméz-termelők:
– Związek Pszczelarzy Ziemi Legnickiej
– Regionalny Związek Pszczelarzy w Jeleniej Górze
– Regionalne Zrzeszenie Pszczelarzy w Oławie
– Stowarzyszenie Pszczelarzy Rzeczypospolitej Polskiej we Wrocławiu
Cím: ul. Mazowiecka 17, PL-50-412 Wrocław
Tel.: (48-71) 363 28 99
Fax: (48-71) 363 28 99
E-mail: hurtownia@oleje.net
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

3. A termék típusa:

1.4. osztály: Méz

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés: „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich”

4.2. Leírás:

Érzékszervi jellemzők:

Kristályosodás előtt borostyánszínű a barnától a vörösig terjedő árnyalatokban, kristályosodás után narancssárgától barnáig terjedő színű méz. A méz állaga sűrű és zselészerű, ami tixotrópiai folyamat eredménye (egyres anyagok kolloid oldatban zselévé alakulnak). A hangaméz közepes méretű szemcsékbe kristályosodik. Az íze csak kissé édes, inkább erős és kesernyős. Az illata intenzív, a hangára emlékeztető.

Fizikai-kémiai jellemzők:

- víztartalma legfeljebb 22 %,
- glukóz- és fruktóz-tartalma legalább 60 g/100 g,
- szacharóz-tartalma nem több, mint 4 g/100 g,
- a vízben nem oldódó anyagok tartalma legfeljebb 0,1 g/100 g,
- diasztáz szám (a Schade-skála szerint) nem lehet kevesebb, mint 8,
- 5-hidroximetil-furfural (HMF)-tartalma nem több, mint 40 mg/hg,
- prolin-tartalma legalább 30 mg/100 g,
- pH 4-től 4,5-ig.

A mézben lévő szabad prolin-tartalom általában magas, az átlagos értéke kb. 64,6 mg/100 g. Ez az érték széles skálán mozoghat: 30,9-től 103,3-ig mg/100 g. A „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” szabad aminosav-tartalma körülbelül 36 mg/100 g. A szabad aminosavak jelenléte és a hidrolízis következtében keletkezett fehérje-tartalom körülbelül 875 mg 100 g mézben, a legtöbb a fenilalanin-tartalom: kb. 700 mg – ami a tixotrópiai folyamatért felelős.

Virágpor-analízis:

A hanga (csarab-)virágpornak, mint fő alkotó elemnek aránya nem lehet kevesebb, mint 50 %. A virágpor az *Ericaceae* család hangáiból származik.

4.3. Földrajzi terület: Azon hangás területek határai, ahonnan a „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” termékhez alapanyagul szolgáló virágport nyerik a következők:

- A terület déli határa a Zgorzelec várostól a 353 sz. út mentén az E40 sz. útig fut Bolesławiec város irányában, utána a Bolesławiec-től Chojnów-ig (részben E40, utána Lubkówek településen 94 sz. úttal vezető úttal).
- A terület keleti határa a 335 sz. út mentén található Chojnów városig, a Brunów, Szklary Dolne, Trzmielów településeken át vezető úttal Chocianów-ig; Chocianów-tól a Chocianówi Főerdészeti Hivatal határán lévő Parchów településig a 331 sz. úttal; a Przemków-i Főerdészeti Hivatal déli-keleti-nyugati határ mentén az Állami Erdők Regionális Igazgatósága határáig (Kanań Póynocny) a Niegosławice felé vezető 328 sz. útig.

– A terület északi határa Niegoslawice településtől a Szprotawa felé vezető úttal a Sucha Dolna valamint a Henryków Wichlice településeken keresztül fut. Szprotawa-tól a 12 sz. úttal Żagań felé és tovább ugyanazzal az úttal Żary-n keresztül a Lengyel Köztársaság és a Német Szövetségi Köztársaság határánál található Żarki Wielkie-ig.

– A terület nyugati határa végigfut Żarki Wielkie településtől déli irányban Zgorzelec városig a lengyel–német határ mentén.

- 4.4. A származás igazolása: A „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” eredetiségének és minőségének ellenőrzése több szakaszban történik, kiterjed az előállítás különböző szakaszaira és folyamatos a késztermék piacra kerüléséig. A különböző ellenőrzések koherens rendszert alkotva biztosítják a végtermék megfelelő minőségét.

A „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” oltalom alatt álló földrajzi jelzés kizárólag az ellenőrző szerv nyilvántartásában szereplő termelők által előállított mézre használható. Az ellenőrző szerv az alábbi nyilvántartásokkal rendelkezik:

– a méz termelésével és palackozásával foglalkozó és a Bory Dolnośląskie területén méhkasok telepítésére vonatkozó engedéllyel rendelkező alanyok nyilvántartása,

– a méz termelésével és palackozásával foglalkozó alanyok által használt címkék nyilvántartása.

A nyilvántartásokban szereplő alanyokat a szabályozó tanács ellenőrzi a tekintetben, hogy a „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” földrajzi jelzéssel ellátott termék a rendeletben és a termékleírásban leírtaknak megfelelően készül-e. Az ellenőrzés a méz termelésével és palackozásával foglalkozó alanyok ellenőrzéséből áll. Vizsgálják továbbá a dokumentáció és a piacra kerülő késztermék minőségét is. Az ellenőrzés arra is kiterjed, hogy az eladott mennyiség megfelel-e a termelt mennyiségnek.

- 4.5. Az előállítás módja: A hangaméz begyűjtése előtt a korábban nyert mézet centrifugálják. A kaptárokat lépekké szerelik fel, szükség esetén a méheket cukorsziruppal etetik. A szirup mennyisége kaptáronként nem haladhatja meg 24 óra alatt a 0,5 kg-ot. A táplálást a méheknek a hangás rétre történő kiszállítása előtt legalább hét nappal meg kell szüntetni. A méheket a „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” előállításához szolgáló virágpor gyűjtése alatt sem szabad etetni.

A méheket a higiéniai előírások betartásával kell szállítani, biztosítva a kaptárok megfelelő szellőzését. A nektár gyűjtését az Alsó-sziléziai fenyőerdők területén kell végezteni a hanga virágzásának ideje alatt (augusztus és szeptember). A méz pergetését a méhtenyésztők telephelyén kell végezni (centrifugális – hordíális vagy radális) centrifugákkal, illetve végezhető a betakarítás közelében található megfelelő helyiségben.

A mézet a méhészeti helyes gyakorlatok kézikönyve, valamint az érvényben lévő előírások szerint palackozzák. A mézet különböző – általában 1 500 g űrtartalmat nem meghaladó – edényekbe töltik. A méz szűrése, krémesítése és hőkezelése, illetve mesterséges hevítése nem megengedett. A viaszlemezekben lévő méz hőmérséklete az előállítás egyik szakaszában sem haladhatja meg 45 °C-ot.

A „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” termeléséhez kizárólag az alábbi fajtájú méhek és az ezek keresztezésével előállított fajták alkalmazhatók:

– *Apis mellifera mellifera*,

– *Apis mellifera carnica*,

– *Apis mellifera caucasica*.

- 4.6. Kapcsolat: A méz készítéséről szóló első források ebben a térségben a VIII. és IX. század fordulójáról, még Nagy Károly idejéből származnak. Ezekből a feljegyzésekből kiderül, hogy a meghódított törzsekre mézben és viaszban beszolgáltatandó adót vetettek ki. A méz, és ezen belül is a hanga-(csarab-)méz megjelenéséről ebben a térségben jelentős és különféle korokból származó irodalmi források tanúskodnak.

A méhészek által nagy becsben tartott hangás rétek kiterjedése az 1900-as évek erdőtüzei következtében jelentősen nőtt. Az alsó-sziléziai fenyőerdők visszaszorulásának köszönhető a hangával borított területek növekedése. 1958-ban, a hangaméz vizsgálatai során megállapították, hogy az Alsó-Sziléziából származó hangamézben a legmagasabb a tiszta hangapollenttartalom, a teljes mennyiség 59–98 %-át teszi ki.

A mézkészítés hagyománya valamint a méz kitűnő minősége az alapja az itt termelt „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” jó hírvének. Ezt a jóhírt igazolják e méz által a Przemkowie-i Méz- és Borvilág nevű rendezvényen elnyert díjak, a kiállítók, fogysztók és vendégek között végzett felmérések, valamint a termék ára is, ami kilogrammonként 3 PLN-től 8 PLN-ig terjed, és magasabb, mint más hangamézeké. A „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” hírnevét igazolja az a tény is, hogy ez a termék, amely mellesleg a vajdaságból származó egyetlen méz, szerepel abban az ajándékosárban, amellyel az Alsó-Sziléziai Vajdaság marsallja a külföldről érkező vendégeket fogadja, vagy éppen ajándékba viszi nekik. A „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” az Alsó-Sziléziai Vajdaságot számos olyan vásáron és kiállításon egyedül képviseli, amelyeken a termékeket vajdaságokként mutatják be.

Arról, hogy az alsó-sziléziai fenyőerdők csarab- vagyis hangaparadicsomok, a növény és a terület közötti sokrétegű kapcsolat tanúskodik. A Borówki nevű kis faluban létrejött az ú.n. „Csarabház”, amely a régió termékeit népszerűsítő ökomúzeum, és a területen működő helyi kezdeményezés neve „Csarabország”.

Az alsó-sziléziai fenyőerdőkben, különösen a świętoszow-i és a przemkow-i katonai gyakorlótereken, 10 000 hektárnyi területen találhatóak zárt hangás rétek. Ezeket igen magas éves átlaghőmérséklet és a napsütéses órák magas száma jellemzi, ez garantálja a hanga magas nektártermését, különösen csapadékos években.

Azon túl, hogy a „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” jó hírnévvel bír és a származási régióhoz egyértelműen kötődik, ez a méz különleges összetétellel rendelkezik. Nagyon magas a prolintartalma (nem kevesebb, mint 30 mg/100 g), alacsony a szacharóztartalma (nem több, mint 4 g/100 g), valamint a víztartalma (nem több, mint 22 %). Jellemzően stabil a pH-ja (4-től 4,5-ig), pollentartalma pedig legalább 50 %, és kiválasztott méhfajok segítségével készül.

- 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Cím: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa

Tel.: (48-22) 623 29 00

Fax: (48-22) 623 29 98, (48-22) 623 29 99

E-mail: sekretariat@ijhars.gov.pl

- 4.8. Címkézés: A „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” összes termelője köteles egységes címkét helyezni a mézet tartalmazó üvegekre. A címkéket a wrocław-i székhelyű regionális méhészeti szövetség forgalmazza. A forgalmazás feltételeiről és szabályairól az ellenőrző szervet tájékoztatják. Ezek az előírások semmiképpen nem helyezhetik hátrányos helyzetbe azokat a termelőket, akik nem tagjai a szervezetnek.
-