

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

(2009/C 260/10)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„MIÓD KURPIOWSKI”

EK-sz.: PL-PGI-0005-0607-30.05.2007.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Miód kurpiowski”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Lengyelország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.4. Egyéb állati eredetű termékek, méz

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

Virágpor-analízis:

A „miód kurpiowski” olyan nektárméz, amely mézharmatot is tartalmazhat. Többvirágú méz; egyik növényfajtából származó virágpor aránya sem haladhatja meg az egész 30 %-át, és a növénykultúrákból származó virágpor aránya nem haladhatja meg az egész 10 %-át.

Érzékszervi jellemzők:

A „miód kurpiowski” olyan folyékony vagy kristályos nektárméz, amely mézharmatot is tartalmazhat. Állaga sűrű, folyékony vagy sűrűn folyó. Közepes méretű vagy aprószemcsés kristályokat képez, színe a sápadtsárgától a szalmaszínen át a zöldes csillogású barnáig terjed. A zöldes csillogás a mézben található mézharmat arányát jelzi. A méz erős zamatú, sajátosan fűszeres illatú és finom, enyhén édes ízű.

Fizikai-kémiai jellemzők:

A „miód kurpiowski” fizikai-kémiai jellemzői

— egyszerűcukor-tartalom (glükóz vagy fruktóz) – legalább 60 g/100 g,

— szacharóztartalom – legfeljebb 5 g/100 g,

— diasztáz-szám (a Schade-skála szerint) – legalább 8,

- szabad savtartalom – legfeljebb 50 meq/kg,
- elektromos vezetőképesség – legalább 0,8 mS/cm,
- vízben nem oldódó tartalom – legfeljebb 0,1 g/100 g,
- víztartalom – legfeljebb 18,5 %,
- HMF (5-hidroxi-metil-furfurol)-tartalom – legfeljebb 10 mg/kg.

A „miód kurpiowski” kizárólag a következő fajú méhektől származik: európai mézelő méh (*Apis mellifera mellifera*), krajnai méh (*Apis mellifera carnica*) és kaukázusi mézelő méh (*Apis mellifera caucasica*), illetve az e fajok keresztezéséből származó méhek.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):*

—

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):*

A méheket a „miód kurpiowski” gyűjtése alatt nem szabad etetni. A méhek táplálása a méz pergetése után, tél előtt lehetséges, mégpedig olyan mennyiségben, ami a kaptár téli túlélését biztosító tartalékok kialakulásához szükséges. A kaptárak répacukorsziruppal és glükóz-fruktóz-sziruppal táplálhatók. A répacukor és a glükóz-fruktóz-szirupok származhatnak a „miód kurpiowski” előállítási területétől eltérő földrajzi területekről. Ez nem befolyásolja a méz minőségét. A téli tartalékok nem keveredhetnek a „miód kurpiowski”-ba.

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

A „miód kurpiowski” valamennyi termesztési szakaszának – a méhészetek telepítésétől a méz végleges csomagolásáig – a meghatározott földrajzi területen belül kell történnie. A „miód kurpiowski”-t hidegen pergetik centrifugális erőt alkalmazó mézpergetőkben. A tartályokban történő derítést követően a mézet különböző kiskereskedelmi csomagolásokba töltik. A mézet az első kristályosodás előtt kell kiskereskedelmi csomagolásba tölteni.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

A „miód kurpiowski” csomagolását a 4. pontban meghatározott területen kell végezni. E követelmény bevezetésére annak biztosítása érdekében került sor, hogy a termék megfelelő minőségű legyen, és eredete nyomon követhető és ellenőrizhető maradjon. A területen való csomagolásra vonatkozó követelmény célja, hogy minimalizálják a „miód kurpiowski” és más mézfajták keveredésének és más méz ezen oltalom alatt álló néven való árusításának kockázatát.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

Az oltalom alatt álló névvel ellátott méz felvásárlásában és további feldolgozásában részt vevő minden méhész és egység egyetlen címketípust használhat. A címkéket az ostrołękai Kurpiowsko-Mazowiecki Związek Pszczelarzy (Kurpiowsko-Mazóviai Méhészeti Szövetség) terjeszti. A szövetség a címkék terjesztésének részletes szabályait továbbítja az ellenőrző szervhez. Az egységes címkerendszer célja a megfelelő minőség biztosítása és a termék nyomon követhetőségének megkönnyítése. Ezek az előírások semmiképpen nem helyezhetik hátrányos helyzetbe azokat a termelőket, akik nem tagjai a szervezetnek.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A „miód kurpiowski”-t történelmi és néprajzi összefüggésben Kurpieként ismert területen gyűjtik be.

Ez a Mazóviai (Mazowieckie) vajdaság következő területeit foglalja magában:

Przasnysz körzetében Chorzele, Jednorożec és Przasnysz települések;

Maków körzetében Krasnosielc, Płoniawy-Bramura, Sypniewo, Młynarze, Różan, Rzewnie és Maków települések;

Pułtus körzetében Obryte és Zatory települések;

Wyszków körzetében Długosiodło, Brańszczyk és Rzańnik települések;

Ostrów körzetében Brok, Ostrów, Wąsewo és Małkinia települések;

Ostrołęka körzetében Goworowo, Czerwin, Rzekuń, Olszewo-Borki, Lelis, Troszyn, Baranowo, Kadzidło, Czarnia, Myszyniec és Łyse települések.

A terület magában foglalja a Podlaskie vajdaság következő területeit is:

Kolno körzetében Turośl települése;

Łomża körzetében Nowogród és Zbójna települése.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „miód kurpiowski” a Kurpie néven ismert területről származik. A terület két része Kurpie Zielone (Zöld Kurpie) és Kurpie Białe (Fehér Kurpie). Kurpie Zielonéhoz a Narew folyó jobb partján és mellékfolyói – a Pisa, a Skwa, az Omulew és a Rozoga – mentén elterülő földek tartoznak, egészen az Orzyc folyó bal partjáig. Kurpie Białét a Bug folyó alsó szakaszának jobb partja, illetve mellékfolyói – a Tuchełka és a Brok folyó –, illetve a Narew folyó alsó szakaszának, valamint mellékfolyóinak – a Wymakracznak és az Orznak – bal oldali partszakasza által határolt területek alkotják. Kurpie Zielone a növényvilág számára rendkívül kedvező módon bővelkedik folyókban és tavakban – innen a terület elnevezése is. Kurpie Białe szárazabb. Nevét az ott jellemző podzról (szürkeföld) kapta.

Természeti tényezők:

Kurpie kevésbé urbanizált terület. Nincsenek nagy vagy közepes méretű ipartelepek, sem nagyobb kereskedelmi gazdaságok. Kurpie régió egyetlen városának lélekszáma sem haladja meg a 100 000 főt. Részben kivételes természeti adottságának köszönhetően a területet Európa egyik „zöld tüdejeként” is emlegetik. A régió kivételes természeti jellegét a Natura 2000 területek száma is jól mutatja, melyek: Dolina Dolnego Bugu (területkód: PLB 140001), Puszcza Biała (területkód: PLB 140007) és Dolina Omulwi i Płodownicy (területkód: PLB 140005). A régióhoz tartozik ezenkívül a Nadbużański tájpark és számos természetvédelmi terület, így a „Czarnia” erdőrezervátum, „Surowe”, „Czarny Kąt”, „Kaniston”, „Łokieć”, „Tabory”, „Minos”, „Serafin”, „Karaska”, „Podgórze” és „Olsy Płoszycie”. Puszcza Biała emellett a következő természetvédelmi területeket is magában foglalja: „Dąbrowa”, „Nagoszewo”, „Brzostowo”, „Ochudno”, „Czuraj”, „Popławy”, „Bartnia”, „Wielgolas” és „Stawinoga”.

A 4. pontban azonosított terület 29 %-át erdő borítja, míg a többi földhasználat – városok, falvak, utak, ipari területek – mindössze 1 %-ot tesz ki. A rétek és a bozotos területek az összterület 45 %-át, a mezőgazdasági területek pedig 35 %-át teszik ki. Ezen élőhelyek nem nagy kiterjedésűek, inkább foltokban (mozaikszerűen) rendeződnek el, ezért a „miód kurpiowski”-ban nincs uralkodó virágporfajta. A területet gyenge minőségű (V. és VI. osztályú) talaj jellemzi. IV. osztályú talaj kizárólag a folyóvölgyekben található.

Lengyelországban e területen a legalacsonyabb a légköri csapadék átlaga (nem haladja meg az évi 500 mm-t).

Emberi tényezők:

A 4. pontban meghatározott területet jelentős diverzitás, extenzív földhasználati módszerek és rendkívül alacsony csapadékmennyiség jellemzi. Ez azt jelenti, hogy a termőterületeken alacsony a nektár-hozam, azaz a méz kinyerése hosszú időt vesz igénybe. Kurpie régióban a nektár felkutatása nem a méh, hanem a méhész szerepe, aki a kaptárait jó méztermelő területekre telepíti. A „miód kurpiowski”-t a 16. század óta hagyományos módszerrel nyerik ki füves és erdős területeken. A májusban és júniusban nyert tavaszi nektármézet a füves területek (rétek, legelők és parlagon hagyott földek) adják. A júliusban és augusztusban nyert nyári mézharmatot és nektármézet elsősorban a túlevelű erdők (lucfenyő és fenyő) adják. A tavaszi nektárból nyert méz első begyűjtése hagyományosan június első felében történik. A nyári nektárból nyert méz második – és egyben a mézgyűjtő évad utolsó – begyűjtésére július második felében kerül sor.

A helyi méhészek tudását tükrözi a méhészhelyek kiválasztása és különösen a méhészetek megtartása olyan területeken, ahol a nektárhozam alacsony vagy nagyon alacsony. A begyűjtés és a (hideg) mézpergetés időpontja, illetve a méztartás és -ülepítés módszere évszázados hagyományokon alapul. A „miód kurpiowski” megfelelő jellemzői – és különösen azok, amelyek folyamatosan a legjobb minőséget biztosítják – csak akkor érvényesülnek, ha a méztermesztés folyamata a legnagyobb gondossággal történik, és a méhészek teljesítik a méztermesztésre vonatkozó, jelleget érintő korlátozásokat. A méz hőmérséklete a termelés egyetlen szakaszában sem haladhatja meg a 30 °C-ot. A méz (virágpor eltávolítását célzó) szűrése, krémesítése, illetve a hőkezelés és a mesterséges hevítés nem megengedett. A mézbegyűjtés során vegyi anyagok vagy egyéb, szilárd, folyékony vagy gáz halmazállapotú méhriasztó szerek alkalmazása tilos. A „miód kurpiowski” termesztése ezért a méhészeknél nagyfokú hozzáértést és a természetes környezetben használt eljárások ismeretét követeli meg. A Kurpiében honos méhészet másik fontos jellemzője a méhészek alacsony létszáma, amely a kaptártartást megnehezítő környezeti feltételekkel magyarázható. A területen dolgozó méhészek létszáma becslések szerint nem haladja meg a 400-at, a kolóniák száma pedig kevesebb, mint 8 000.

5.2. A termék sajátosságai:

A „miód kurpiowski”-t néhány egymás után virágzó növényfajta nektárjából nyerik. A termék különlegességét elsősorban két jellemző határozza meg:

1. Virágpor-összetétel – egyik növényfajtából származó virágpor aránya sem haladhatja meg az egész 30 %-át, és a növénykultúrákból származó virágpor aránya nem haladhatja meg az egész 10 %-át.
2. HMF (5-hidroxi-metil-furfurol)-tartalom legfeljebb 10 mg/kg.

5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „miód kurpiowski” kivételes tulajdonságai az 5.2. pontban leírt különleges jellemzőknek és a hírnevének köszönhető. A végtermék minőségének kulcsa a termesztésére vonatkozó lényegi korlátozásokból ered: az a tény, hogy a hőmérséklet a termesztés egyetlen szakaszában sem haladhatja meg a 30 °C-ot, azt jelenti, hogy a végtermékben valamennyi természetes enzim, nélkülözhetetlen vegyület és a mézre jellemző egyéb összetevő megtalálható. A fent említett hőmérsékleti korlátozás és annak a követelménye, hogy a mézet az első kristályosodás előtt kell kiskereskedelmi csomagolásba tölteni, biztosítja azt, hogy a HMF-tartalom ne haladja meg a 10 mg/kg-ot. A „miód kurpiowski” változatos virágpor-összetétele (amelyben nincs uralkodó virágporfajta) a Kurpie régió változatos és burjánzó növényvilágának köszönhető. A termék jó híre Kurpie Zielone és Kurpie Białe régióban a 15. század óta töretlen. A méhtartás kezdete a régióban is erre az időszakra tehető. Az idők során számos jól dokumentált hivatkozás gyűlt össze a „miód kurpiowski” vonatkozásában, kezdve az erdei méhtartásra vonatkozó 1401-es királyi rendelettel (regale bartne) az erdei méhtartásra vonatkozó 1559-es törvényen át – amely biztosította a szokásjogról a méhészeti jogra váltást – napjaink dokumentumaiig. Kurpie kapcsolata a méhészettel a számos, méhekre és mézre vonatkozó szokásban is tükröződik.

A 20. században a „miód kurpiowski” – a helyi erdőséghez szervesen kapcsolódó termék – rangjának ünneplésére ismét előtérbe került egy, a méz tiszteletére tartott fesztivál gondolata. Az első fesztivált hosszú szünet után 1976 szeptemberében tartották meg. Ez a régió legnagyobb eseménye. 2002 és 2006 között becslések szerint 20 000 és 35 000 fő vett részt a Kurpiowske Miodobranie (Kurpiei Mézgyűjtő) fesztiválon. Ugyancsak a fesztivál népszerűségét jelzi, hogy 2005-ben egyetlen nap alatt több mint 60 méhész helyezte ki portékáját, és mintegy 12 tonna mézet adtak el. Az ünnepek időpontja és helyszíne a 16. századig visszanyúló kurpiei hagyományokat viszi tovább.

Kurpie gazdag méhészeti hagyományai és a „miód kurpiowski” hírneve számos kiadványban is szerepel, mint: Bernard Kielak: „Zwyczaje Doroczne Kurpiowskiej Puszczy Zielonej”, 2005; vagy „Bartnictwo Kurpiowskiej Puszczy Zielonej”, Łomża, 2004.

A termék hírnevét számtalan cikk és dokumentum tanúsítja, jelezve, hogy a termék a kultúra és az ott élők identitásának részévé vált. A termékről és a kapcsolódó eseményekről a nemzeti, regionális és helyi sajtó is hírt ad így pl. a Gazeta Współczesna-ban 2004-ben megjelent „Miód folklor i konfitura” című írás, vagy a Zielony Sztandar hetilapban megjelent „Jak to na Kurpiach miód w puszczy podbierają” című cikk.

A méz hírnevét a „miód kurpiowski”-t bemutató tévéfilmek és dokumentumfilmek is alátámasztják, így az 1985-ös „Puszcza Zielona” (TVP 1), az 1997-es „Bursztyn i Miód w tradycji kurpiowskiej” (TVP 1), valamint a 2002-ben sugárzott „Kurpiowskie Miodobranie” (TVP 3).

A „miód kurpiowski” hírneve és régióbeli szerepe azáltal is nyilvánvalóvá vált, hogy a Lengyel Turisztikai Szervezet 2004-ben a Kurpiowskie Miodobranie-t jutalmazta a Legjobb Turisztikai Termék díjával. A „miód kurpiowski” a „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” (Konyhaművészeti örökségünk) versenyen elnyerte a „Perła 2007” díjat.

Kurpie büszke az ott termesztett méz minőségére. A területre jellemző éghajlati viszonyok nélkül azonban a „miód kurpiowski” nem nyerte volna el jelenlegi hírnevét. Ezek a klimatikus viszonyok nagyban hozzájárulnak a „miód kurpiowski” egyedülálló tulajdonságaihoz, minőségéhez és hírnevéhez.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 5. cikkének (7) bekezdése alapján)

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>
