

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

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

(2009/C 299/08)

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

„PODKARPACKI MIÓD SPADZIOWY”

EK-szám: PL-PDO-0005-0578-05.12.2006

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Podkarpacki miód spadziowy”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Lengyelország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa (a II. melléklet szerint):

1.4. osztály: Egyéb állati eredetű termékek, méz

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

A „podkarpacki miód spadziowy” a méhek által az európai jegenyefenyőről (*Abies alba*) gyűjtött mézharmatból készített folyékony vagy kristályosodott méz. Tartalmazhat lucfenyőről (*Pinaceae* család, *Picea* törzs) vagy erdei fenyőről (*Pinaceae* család, *Pinus* törzs, elsősorban *Pinus sylvestris* fajta) származó mézharmatot is. Mindazonáltal a termékben az európai jegenyefenyőről származó mézharmat túlsúlya jellemző, amelynek aránya 70 %-nál soha nem alacsonyabb. A „podkarpacki miód spadziowy” méz nyomokban nektártartalmú növényekről származó virágpport, illetve szél útján beporzódó növényekről származó virágporszemcséket tartalmazhat. A méz nem tartalmazhat olyan mennyiségben virágpport és egyéb mézharmatot, amely megváltoztatná a méz jellegzetes illatát és ízét, illetve amely miatt az e leírásban említett jellemző értékek bármelyikének a méz ne felelne meg.

A „podkarpacki miód spadziowy” méz előállításához kizárólag a következő méhfajokat lehet használni: *Apis mellifera mellifera* (sötét európai mézelő méh), *Apis mellifera carnica* (krajnai méh), *Apis mellifera caucasica* (kaukázusi mézelő méh).

Érzékszervi jellemzők

A kristályosodás előtt a méz színe a zöldes csillogású sötétbarnától a majdnem egészen feketéig terjed, a Pfund-skálán legalább 82 mm-es intenzitással. Állaga sűrű, igen sűrűn folyó, majd a lassú és finoman szemcsés szerkezetet eredményező kristályosodás után valamivel világosabb színű lesz. A méz enyhén édes ízű, a túlevelűekre jellemző tipikus gyantás illattal.

Fizikai–kémiai jellemzők

- víztartalom – legfeljebb 19 %,
- monoszaharid-tartalom (glükóz és fruktóz) – legalább 50 %,
- szacharóz-tartalom – legfeljebb 4 %,
- melezitóz-tartalom – kb. 3,5 %,
- HMF-tartalom (5-hidroxi-metil-furfurol) – legfeljebb 30 mg/kg,
- diasztáz szám (a Schade-skála szerint) – legalább 10,
- szabad savtartalom – 20–40 meq/kg,
- elektromos vezetőképesség – legalább 1,0 mS/cm,
- vízben nem oldódó tartalom – legfeljebb 0,1 g/100 g,
- a méz akár több éves tárolás után sem erjed meg, és a magas ozmózisnyomás megakadályozza a mikroorganizmusok kialakulását,
- a redukálócukor fruktóz túlsúlya a glükózzal szemben lassítja a méz kristályosodását, és egyben fokozza az ízhatását,
- kétszer annyi diszaharidot tartalmaz, mint a nektáralapú mézek (malátacukor, trehalóz, szukróz), amelyek antioxidáns tulajdonságúak.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A méheket csak a tél beállta előtt, a méz pergetését követően lehet etetni, és táplálásukhoz kizárólag fehérrépa-cukrot vagy legalább 73 %-os cukortartalmú (glükóz, fruktóz, szukróz) előregyártott szirupot (méhtáplálék) lehet használni. A fehérrépa-cukor és a cukorszirup nem feltétlenül kell, hogy arról a területről származzon, ahol a „podkarpacki miód spadziowy” mézet nyerik. Ez nem befolyásolja a méz minőségét. Amennyiben előre nem látható külső tényezők miatt a méheket a jelzettől eltérő időszakban kell etetni, azt kizárólag azután lehet megtenni, hogy a rzeszówi vajdasági méhtenyésztők szövetsége erről értesítette az ellenőrző szervet. Utóbbi esetben az eljárást legalább 14 nappal a mézharmat begyűjtési időszakának kezdete előtt kell lefolytatni, amely időszak alatt a méhek kiegészítő táplálása tilos.

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

Az előállítás valamennyi szakaszát – a kaptárak telepítésétől a méz végső csomagolásáig – a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

A „podkarpacki miód spadziowy” méz szüretelése kizárólag a június eleje és szeptember vége közötti időszakban végezhető. A mézet hidegen pergetik, centrifugális erőt alkalmazó mézpergetőkben. A tartályokban történő derítést követően a mézet a kiskereskedelmi forgalomban használatos különböző kiszerezések szerinti csomagolásokba öntik ki. Erre legfeljebb 1 400 g méz tárolására alkalmas üveg- vagy kőedényeket használnak. A mézet fénytől elzárva, 10–18 °C-os hőmérsékleten és legfeljebb

65 %-os páratartalom mellett kell tárolni. A mézet tilos szűrni (a virágpórt eltávolítani), krémesíteni, pasztörizálni vagy mesterségesen melegíteni. A méz hőmérséklete az előállítás egyik szakaszában sem haladhatja meg a 42 °C-ot. A méz szüretelése alatt tilos minden szilárd, folyékony vagy gáznemű vegyi anyag vagy egyéb méhriasztó szer alkalmazása. A mézharmat begyűjtésének idején tilos mindennemű gyógyszeripari termék alkalmazása.

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

A „podkarpacki miód spadziowy” méz csomagolását a 4. pontban meghatározott területen kell végezni. Erre a termék megfelelő minőségét biztosító, és eredetének nyomon követését és ellenőrzését célzó hagyományos eljárások miatt van szükség. Ily módon ugyanis elkerülhető a méz fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőinek a nagy távolságokra való szállítás során bekövetkező esetleges megváltozása. A területen való csomagolásra vonatkozó követelmény célja egyben az is, hogy minimalizálják a „podkarpacki miód spadziowy” és más mézfajták keveredésének és más méz ezen oltalom alatt álló néven való árusításának kockázatát.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A méz oltalom alatt álló néven történő felvásárlásában és további feldolgozásában részt vevő minden méhészt és termelési egységet egyetlen címketípust használhat. Minden címkén szerepelnie kell a tárolóedény irtalmára vonatkozó információknak, és fel kell tüntetni a termelő címét, az állategészségügyi nyilvántartási számot, valamint a címke sorozatszámát. A címkéken a közösségi szimbólum vagy a közösségi szimbólum és a „Chroniona Nazwa Pochodzenia” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratnak is szerepelnie kell. A címkéket a rzeszówi vajdasági méhtenyésztők szövetsége terjeszti. A szövetség a címkék terjesztésének részletes szabályait továbbítja az ellenőrző szervhez. Ezek az előírások semmiképpen nem helyezhetik hátrányos helyzetbe azokat a termelőket, akik az előírásoknak megfelelően állítanak elő „podkarpacki miód spadziowy” mézet, de nem tagjai a rzeszówi vajdasági méhtenyésztők szövetségének.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „podkarpacki miód spadziowy” mézet 17 állami erdőkerületben (Nadleśnictwo Rymanów, Nadleśnictwo Komańcza, Nadleśnictwo Lesko, Nadleśnictwo Baligród, Nadleśnictwo Cisna, Nadleśnictwo Wetlina, Nadleśnictwo Stuposiany, Nadleśnictwo Lutowska, Nadleśnictwo Brzegi Dolne, Nadleśnictwo Strzyżów, Nadleśnictwo Bircza, Nadleśnictwo Dukla, Nadleśnictwo Brzozów, Nadleśnictwo Dynów, Nadleśnictwo Kańczuga, Nadleśnictwo Radymno és Nadleśnictwo Krasieczyn), és két nemzeti parkban (Bieszczadzki Park Narodowy és Magurski Park Narodowy) gyűjtik be.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Természeti tényezők

A „podkarpacki miód spadziowy” méz előállításában érintett terület leírása a 4. pontban található. Kevés kivételtől eltekintve a területre inkább gyenge minőségű, IV. és V. osztályba tartozó talaj jellemző. A területen elsősorban barna, nagyrészt lúgos, podzol, porszerű és agyagos talaj található. A szóban forgó terület déli részén kisebb mértékben ingoványos és hordalékos talaj fordul elő. Az említett talajviszonyok és a terület topográfiája (a Kárpátok lábánál található alacsonyabb hegyek 350–600 m-es tengerszint feletti magasságban találhatóak, az Alsó-Beskidák és a Bieszczady-hegység magaslatai elérik a 850 m-es tengerszint feletti magasságot) ideális élőhelyet biztosít a tűlevelűek, különösen az európai jegenyefenyő (*Abies Alba*) számára.

A fenyő igen érzékeny fafajta, ezért csak igen kedvező, tiszta környezetben nő. Az e területen élő fajta – az európai jegenyefenyő (*Abies Alba*) – történelmileg a legelterjedtebb fajta a szubkárpati régióban. A terület erdőségeiben igen magas a fenyők aránya – a számadatok 16,5 %-os arányt mutatnak – és a fenyőállomány átlagos életkora 87 év. 2006-ban a fenyők az erdős területből 67 784 ha területet foglaltak el. A két nemzeti parkon kívül a szóban forgó területen 15 természetvédelmi terület található – Jedlina, Rebecze, Wilcze, Minokąt, Nad Trzciańcem, Mójka, Góra Chełm, Jaźwiana Góra, Turnica, Krepak, Na Opalonym, Dybek, Chwaniów, Polanki és Hulskie –, amelyek egyik elsődleges célja az itt élő fenyő-állomány védelme. A Nadleśnictwo Stuposiany erdőkerületben található Lengyelország legnagyobb – 505 cm-es – átmérőjű fenyőfája.

A sok csapadék (különösen télen), a levegő ennek következtében kialakuló magas páratartalma, valamint a tartósan magas hőmérséklet a növekedési időszakban optimális feltételeket teremt a mézharmat-kiválasztó rovarok, különösen a túlevelűeken élő leveltetvek (*Lachnidae* tetvek családja) és a pajzstetvek (*Margarodidae* tetvek családja) számára. A szubkárpati régió erdősegeiben a mézharmat évente eltérő intenzitással jelenik meg.

Történelmi és emberi tényezők

A vadméhek tenyésztése a szubkárpati régióban nagyon régi hagyományokon nyugszik, és az ókori időkig nyúlik vissza. A kedvező természeti körülményeknek köszönhetően a méhtenyésztés igen gyors ütemben fejlődött a területen. A vadméhek tenyésztésére utaló első források a XV. századból maradtak ránk. 1464-ben, a Jasło melletti kis település, Dębowiec lakói által fizetett különböző adók között szerepel a mézadó is. A méhtenyésztésre vonatkozó rendeletek, amelyek Lengyelország legrégebb írott emlékei közé tartoznak, további bizonyítékokkal szolgálnak arra vonatkozóan, hogy a szubkárpati régióban igen fejlett vadméhtenyésztés folyt. Egy Łañcut, Kañczuga és Tyczyn méhtenyésztőire vonatkozó 1478-as rendelet, illetve a 1538-as biecki méhészeti rendelet a vadméhek tenyésztésére vonatkozó részletes szabályokat állapított meg, amelyeket aztán az évszázadok során továbbfejlesztettek. A méz- és méhviasztermelés messze meghaladta a helyi szükségleteket, és – egyéb termékek mellett – a terület fontos exportárujává vált a Krakkón keresztül észak felé irányuló kereskedelemben. A „podkarpacki miód spadziowy” mézet, mint exportterméket a XX. század közepén „fedezték fel”. Az 1950-es években, a túlevelű fákon termelődő mézharmatból készült méz, amelyből kétszer-háromszor többet állítottak elő, mint a nektármézből, keresett termék volt Nyugat-Európában és az USA-ban. Az 1967-es esztendő jelentős évnek bizonyult, amikor is több mint 1 000 tonna erdei mézharmatot gyűjtöttek be a szubkárpati régióban. Fokozatosan nőtt az érdeklődés az erdők iránt, amelyek – egyfajta „méh-legelőként” – a mézharmat formájában édes táplálékot biztosítottak a méhek számára. 1970-ben a Rzeszów közelében található Boguchwałában működő Regionális Mezőgazdasági Kutatóintézet keretén belül méhészeti kutatási szolgálatot hoztak létre, amelynek egyik feladata a mézharmat várható előfordulásának előrejelzése lett. Ez volt az első ilyen szolgálat Lengyelországban, amelyet a Rzeszówban működő vajdasági nemzeti tanács rendelete alapján hoztak létre. A helyszín kiválasztásában nagy szerepet játszott a környező erdőkben nagy mennyiségben előforduló kiváló minőségű mézharmat. 1980 óta, a H. Galszkowa professzor irányítása alatt elkezdett kutatásokat a krakkói mezőgazdasági egyetem méhkutatási tanszéke folytatja.

A szubkárpati régióban folytatott méhtenyésztés egyik sajátossága a méhtenyésztők nagy száma (több mint 3 000), akik kisüzemi keretek között, hagyományos módszerekkel gyűjtik be a mézet. A méhtenyésztés népszerűségét, valamint a méhészeknek a területen előállított méz minőségének fenntartására való elhivatottságát jelzi az is, hogy a rzeszóvi vajdasági méhtenyésztők szövetsége, amely 54 helyi méhésztársaságot fog össze, már több mint 40 éve végzi tevékenységét. A Przemysł-ben, Jarosławban és Jasłóban működő regionális méhész-szövetkezetek szintén jelen vannak a „podkarpacki miód spadziowy” méz termelésében érintett területeken.

A helyi méhészek magas szakismerete különösen a kaptárgondozás e területre oly jellemző hagyományos módszerének megőrzésével kapcsolatban jelentkezik. Ezek a szakismeretek a kaptáraknak különösen a mézharmat mennyiségének és földrajzi előfordulásának változatossága mellett történő megfelelő telepítésére, a „podkarpacki miód spadziowy” termékhez hasonló különleges méz begyűjtésének módszerére, a méz (hidegen történő) pergetésére, valamint a méz tárolására és átöntésére vonatkozó szabályok ismeretére is kiterjednek.

A „podkarpacki miód spadziowy” méz esetében, különösen a termék fajtatisztaságának megőrzése és más mézzel való keveredésének megakadályozása céljából előírt szigorú jellemző értékek csak akkor érhetők el, ha a kaptárak gondozását, illetve a méz begyűjtését és tárolását a legnagyobb körültekintéssel végzik.

5.2. A termék sajátosságai:

A „podkarpacki miód spadziowy” termék különleges jellegét a következő tényezők határozzák meg:

- glükóz- és fruktóztartalom – legalább 50 %,

- átlagos triszaharid-tartalom (melezítőz) – 3,5 %,

- elektromos vezetőképesség – legalább 1,0 mS/cm,

- szín – legalább 82 mm a Pfund-skála szerint.

5.3. A földrajzi terület és a termék minősége vagy egyedi jellemzői (OFJ esetében) vagy különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OEM esetében) közötti okozati kapcsolat:

A „podkarpacki miód spadziowy” egy olyan egyedi termék, amely szorosan kapcsolódik ahhoz a területhez, ahonnan származik. A termék különleges jellemzői a természetes túlevelű erdőségekkel borított földrajzi területből erednek, amelyet nagyon nagy kiterjedésű európai jegenyefenyő-állomány (*Abies Alba*) jellemez. A termék minőségét az optimális (hosszú, tartósan magas, 25–30 °C-os hőmérsékletű) klíma, és a levegő igen magas páratartalma is biztosítja, amely körülmények különösen kedvező feltételeket biztosítanak a mézharmat-kiválasztó rovarok, különösen a *Lachnidae* levéltetvek családjába és a *Margarodidae* pajzstetvek családjába tartozó rovarok tömeges szaporodásához. Az említett természeti körülmények kedvező hatást gyakorolnak az említett rovarok mézharmat-kiválasztására is.

A „podkarpacki miód spadziowy” méz jellemző, a szokásosnál jóval magasabb elektromos vezetőképessége az egészség szempontjából fontos mikroelemek – például a magnézium, a mangán, a vas, a réz, a kobalt, a kalcium, a foszfor és más anyagok – magas arányát jelzik a termékben. A termék e jellegzetes tulajdonsága a származási helynek is köszönhetőek, mivel a talaj, amely a fenyőállományt táplálja, gazdag ásványi sókban, amelyeket a növények a vízzel együtt felszívnak, és amelyek aztán a mézharmat-termelő rovarok kiválasztása után belekerülnek a mézbe is. A „podkarpacki miód spadziowy” méz jellegzetes sötét színét a területen élő fenyőkön kialakuló zöldalgától nyeri. A méz magas triszaharid melezitóz-tartalma jelzi, hogy a méz jegenyefenyőkben gazdag erdős területről származik.

A „podkarpacki miód spadziowy” méz redukáló monoszaharid-tartalma jellemzően magasabb az átlagosnál, amely – közepes savasság mellett – kevésbé intenzív édes ízt biztosítva javítja a méz aromáját.

A területen már nagyon hosszú ideje, megszakítás nélkül készítenek mézet fenyőről gyűjtött mézharmatból. A „podkarpacki miód spadziowy” méz szüretelése során alkalmazott módszer szorosan kapcsolódik a helyi méhtenyésztők szakértelméhez. A magas fokú szakértelmet egyebek mellett a méz szüretelése során betartandó számos követelmény is tükrözi, amelyek – a terület által biztosított egyedi körülményekkel együtt – lehetővé teszik az 5.2. pontban említett különleges jellemzőkkel rendelkező méz előállítását.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1326&LangId=0>