

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 70/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„KOČEVSKI GOZDNI MED”****NR WE: SI-PDO-0005-0425-29.10.2004****ChNP (X) ChOG ()**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministerstwo Rolnictwa, Leśnictwa i Żywności Republiki Słowenii

Adres: Dunajska 58
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14789109

Faks +386 14789055

E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Wnioskujący:

Nazwa: Združenje Kočevski med

Adres: Ulica heroja Marincija 14
SI-1330 Kočevje
SLOVENIJA

Tel. +386 18939339

Faks —

E-mail: dragan.stijepic@nlb.si

Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

4. Specyfikacja produktu:

(Podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

4.1. Nazwa produktu:

„Kočevski gozdni med”

4.2. Opis produktu:

Miód *Kočevski gozdni med* występuje w następujących rodzajach:

a) Miód leśny

Ten rodzaj miodu stanowi bogatą w związki mineralne mieszankę spadzi. Ma kolor od jasno- do ciemnobrązowego o czerwonym lub zielonkawym zabarwieniu, może być mętny lub klarowny, pachnie żywicą, orzechami i syropem z młodych pędów świerkowych. Jego przewodność elektrolityczna wynosi przynajmniej 0,85 mS/cm.

b) Miód świerkowy

Ten rodzaj miodu ma kolor czerwonobrązowy i dość lepka płynną konsystencję. Ma aromat żywicy, a w jego smaku czuć syropu z młodych pędów świerkowych, zielonych cukierków, zielonej herbaty, prażonej kawy, suszonych owoców, fig i cukierków kawowych. Ma ciągnącą konsystencję i przykleja się do języka i podniebienia. Jego przewodność elektrolityczna wynosi przynajmniej 0,95 mS/cm.

c) Miód jodłowy

Ten rodzaj miodu ma kolor ciemnoszarobrązowy o zielonym połysku. Pachnie żywicą i świeżo ściętymi iglakami, w jego smaku czuć nutę karmelu, syropu z młodych pędów świerkowych, dymu, czarnej herbaty z mlekiem i zielonych cukierków. Jego przewodność elektrolityczna wynosi przynajmniej 0,95 mS/cm.

d) Miód lipowy

Miód ten ma kolor od jasnożółtego do żółtawego lub bursztynowego i bardzo intensywny aromat mentolu, naparu z lipy i kwiatu lipy. Jego przewodność elektrolityczna wynosi przynajmniej 0,8 mS/cm.

Kočevski gozdni med musi również charakteryzować się następującymi parametrami:

- maksymalna zawartość wody na poziomie 18,6 %,
- zawartość HMF nieprzekraczająca 10,
- miód nie został poddany podgrzewaniu w temperaturze powyżej 40 °C,
- miód nie może pochodzić z cukru lub miodu do dokarmiania spoza danego obszaru geograficznego,
- miód nie może być odciedzany przez sito, którego oka mają średnicę mniejszą niż 0,2 mm,
- łączna zawartość fruktozy i glukozy musi wynosić przynajmniej 45 g/100 g miodu,
- ciężar właściwy miodu musi wynosić od 1,40 do 1,45 g/cm³,
- w drodze oceny sensorycznej miód musi uzyskać wystarczającą liczbę punktów za wygląd, zapach i smak (przynajmniej 9,5 punktu z maksymalnej liczby 12 punktów).

4.3. Obszar geograficzny:

Na północnym zachodzie granica obszaru biegnie wzdłuż obrzeży gminy Loški potok oraz przez podgórze góry Racna gora. Dalej na północ przebiega ona przez Lužarje, Krvava peč, Rob, a za doliną Raščica skręca w kierunku miejscowości Ponikve, by w końcu obrać kierunek południowo-zachodni zgodnie z biegiem przedgórze góry Mala gora. Następnie skręca na wschód w kierunku rzeki Krka i przebiega przez przedgórze gór Rog oraz Poljanska gora, by dotrzeć do rzeki Kolpa. Większe gminy znajdujące się wzdłuż wschodniej granicy obszaru to: Dvor, Soteska i Črmošnjice. Na południowym zachodzie i południu granica regionu przebiega równoległe do granicy słoweńsko-chorwackiej wzdłuż biegu rzek Čabranka i Kolpa. Większe gminy znajdujące się wzdłuż tej granicy obszaru to: Čabar, Osilnica, Brod na Kolpi i Stari trg ob Kolpi.

Wszystkie wymienione powyżej miejscowości leżą w obrębie definiowanego obszaru geograficznego.

4.4. Dowód pochodzenia:

Ule służące do produkcji miodu *Kočevski gozdni med* muszą znajdować się na określonym obszarze geograficznym.

Kontrola pochodzenia miodu *Kočevski gozdni med* przeprowadzana jest na różnych etapach produkcji przez pszczelarzy, *Združenje Kočevski med* (Związek Bartników w Kočevju), inspektorów i na końcowym etapie również przez niezależne jednostki certyfikujące.

Pszczelarze muszą prowadzić różne rejestry takie jak na przykład codzienne rejestry dotyczące żerowania pszczół (miejsce żerowania, liczba uli, czas żerowania, ilość wytworzonego miodu, seria itp.), rejestr działań poczynionych w kierunku ochrony zdrowia pszczół oraz rejestr analizy miodu. Związek *Združenje Kočevski med* prowadzi rejestr pszczelarzy wytwarzających miód *Kočevski gozdni med* (miejsce usytuowania pasieki, liczba uli, zbiór miodu przypadający na dany ul), rejestr wyemitowanej liczby etykiet do plombowania z nazwą *Kočevski gozdni med*, rejestr rozlewni miodu zajmujących się rozlewaniem miodu *Kočevski gozdni med* oraz rejestr inspektorów. Inspektor (specjalnie wyszkolona osoba posiadająca licencję) musi przeprowadzić kontrolę u pszczelarza, który chce rozlewać miód *Kočevski gozdni med*, w celu zapewnienia właściwego sposobu hodowli pszczół, wytwarzania i przechowywania miodu oraz jego rozlewania. Jeżeli miód spełnia właściwe wymagania, inspektor udziela pszczelarzowi zgody na wystawienie wnioskowanej liczby etykiet do plombowania dla produktu *Kočevski gozdni med* zależnej od zadeklarowanej ilości miodu. Inspektor jest zobowiązany prowadzić rejestry stosowności praktyk pszczelarskich stosowanych przez pszczelarzy oraz rejestry analizy terenowej miodu.

4.5. Metoda produkcji:

Ule muszą znajdować się w obrębie obszaru geograficznego określonego w punkcie 4.3. Pszczelarze są zobowiązani prowadzić hodowlę pszczół zgodnie z dobrą praktyką pszczelarską. Miód jest wytwarzany wedle rygorystycznych zasad higieny gwarantujących produkcję wysokiej jakości miodu.

Plaster przeznaczony do pozyskiwania miodu nie może być wystawiony na działanie środków chemicznych powstrzymujących rozwój chorób pszczół i szkodniki. Kolonie pszczół nie są dokarmiane w okresie żerowania. Możliwe do zastosowania sposoby odstraszenia pszczół obejmują omiatanie, przedmuchiwanie oraz – możliwie jak najrzadziej – zadymianie. Stosowanie produktów chemicznych odstraszących pszczoły jest zakazane. Rozlewanie miodu rozpoczyna się z chwilą uzyskania przez produkt dojrzałości oraz gdy zawartość wody w miodzie nie przekracza 18,6 %. Pozyskiwanie miodu z plastrów nadal zawierających czerw jest zabronione. Miód nigdy nie jest rozlewany bezpośrednio z miodarki do słoików.

Zakazane jest stosowanie metody odciekania. Miód zawsze poddawany jest procesowi odfiltrowania, ale sito używane do tego procesu nie może odfiltrowywać cząsteczek mniejszych niż 0,2 mm. Skryształizowany miód może być zdekryształizowany przez podgrzewanie, ale tylko do temperatury nieprzekraczającej 40 °C w miejscu styczności pomiędzy elementem grzewczym a miodem. Niedozwolona jest dekrystalizacja miodu poprzez podgrzewanie mikrofalanami.

Miód *Kočevski gozdni med* jest rozlewany w obrębie danego obszaru geograficznego ponieważ jest to jedyny sposób na zapewnienie i zachowanie wysokiej jakości miodu oraz niedopuszczenie do wystąpienia jakichkolwiek zmian w jego właściwościach fizykochemicznych i organoleptycznych. Każda partia miodu przed rozlaniem i opatrzeniem etykietą z nazwą *Kočevski gozdni med* podlega badaniu i ocenie. Powyższa kontrola jest przeprowadzana przez inspektorów (zob. punkt 4.4), jednak równocześnie jednostka kontroli, o której mowa w punkcie 4.7, przeprowadza dodatkowe kontrole. *Kočevski gozdni med* jest pakowany w różne opakowania o wielkości detalicznej. Natychmiast po rozlaniu wieczko wraz ze słoikiem zostają oklejone etykietą do plombowania w sposób uniemożliwiający otwarcie słoika bez przerwania etykiety. Rygorystyczne kontrole na wszystkich etapach produkcji oraz kontrola identyfikacji pochodzenia również zmniejszają ryzyko mieszania tego miodu z innymi rodzajami miodu lub etykietowaniem innych rodzajów miodu nazwą *Kočevski gozdni med*.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Środowisko naturalne zalesionych terenów wokół miasta *Kočevje* jest nadzwyczajnie dobrze zachowane, co czyni ten region jednym z najlepiej zachowanych regionów Europy. Obszar geograficzny, na którym odbywa się produkcja miodu *Kočevski gozdni med*, pokrywa się prawie całkowicie z obszarem *Kočevska-Kolpa* będącym obszarem ochrony przyrody Natura 2000. Powyższe obszary ochrony przyrody stanowią jeden z głównych elementów wdrażania dyrektywy siedliskowej i dyrektywy ptasiej. Obszar *Kočevsko-Kolpa* jest jednym z największych nieprzerwanych obszarów leśnych w Republice Słoweńskiej. W tym miejscu obszar dynaryjski pokrywają iliryjskie drzewostany bukowe stanowiące siedliska objęte w Europie ochroną.

Pszczele „pastwiska” znajdują się w szczególności w centralnej zalesionej części regionu liczącej 800 km², z czego 95 % pokrywają drzewa leśne. Nieskończenie różnorodną florę tego obszaru jeszcze bardziej wzbogaca roślinność obrzeży lasów, łąk i mokradeł. Na poszczególnych obszarach występują odmienne grupy roślin miododajnych, różnice w poszczególnych obszarach wzrostu, warunkach klimatycznych i strefach wysokościowych. Pszczelarze wiedzą, w jaki sposób postępować z pożytkami różnorodnych gatunków roślin oraz znają ich odmienne okresy wzrostu. Na przykład jodła daje nektar w czerwcu, a często również w lipcu i sierpniu, świerk czasem wydziela nektar pod koniec maja, ale zazwyczaj w czerwcu, zaś spadź lipowa pojawia się w okresie kwitnienia lip w czerwcu, osiągając najwyższy poziom mniej więcej czternaście dni po zakończeniu kwitnienia. W celu osiągnięcia optymalnych warunków żerowania pszczelarze przewożą pszczoły na różne tereny żerowania w obrębie danego obszaru geograficznego. Bacznie obserwują sprawozdania dotyczące przewidywanych terminów kwitnienia. Taka metoda hodowli pszczół pozwala na produkcję różnych rodzajów miodu *Kočevski gozdni med*, o których była mowa wyżej.

Wiekowa tradycja pszczelarska istniejąca na tym obszarze geograficznym znajduje wyraz w wyborze patrona pszczół – świętego Ambrożego. Wiemy o nim tylko tyle, że żył w II w. n.e. i był biskupem, doktorem Kościoła i wybitnym duszpasterzem. Oddając mu cześć i chwałę, do dnia dzisiejszego pszczelarze modlą się do niego o zdrowe pszczoły i dobry zbiór miodu. Na ołtarzu kościoła parafialnego w *Stari Trg ob Kolpi* stoi duży posąg świętego Ambrożego, z plecionym ułem u stóp.

W kaplicy w wiosce Laza ob Kolpi kilka lat temu odkryto fresk datowany na 1557 r., który przedstawia świętego Ambrożego w towarzystwie trzech innych świętych. Obydwa te przedstawienia świadczą o tym, że pszczelarstwo istnieje w szeroko rozumianym obszarze *Kočevje* od długiego czasu.

Szereg wykształconych patriotów, którzy potrafili opisać swoją pracę przy pszczołach, wspierało rozwój pszczelarstwa w regionie *Kočevje*. Byli to proboszcze, sędziowie i burmistrz Jurij Jonke urodzony w 1777 r. w miejscowości Svetli Potok koło miasta *Kočevje*. Burmistrz był jednocześnie wybitnym pszczelarzem, który miał swój wkład w promowanie krajowego pszczelarstwa. Pisał artykuły na ten temat dla niemieckiego czasopisma rolniczego *Bienenzeitung* oraz dla czasopism *Ljubljanske Novice* i *Illirischer Blatt*. W 1836 r. napisał broszurę o pszczelarstwie zatytułowaną „Anleitung zur praktischen Behandlung der Bienenzucht”.

Innym wybitnym pszczelarzem był pisarz Fran Levstik, urodzony w miejscowości *Retje* w pobliżu *Velike Lašče*. Jest on autorem książki „*Bučelstvo*” (Pszczelarstwo), która została opublikowana w 1853 r.

Dostrzegalna pełnia rozkwitu pszczelarstwa nastąpiła dopiero po pierwszej wojnie światowej (1914–1918), kiedy to zaczęły powstawać stowarzyszone grupy pszczelarskie.

Jedną z czołowych postaci był postępowy pszczelarz Josip Kajfež (1881–1944) z miejscowości Nova Sela ob Kolpi, który już w 1918 r. miał 100 kolonii pszczół. Był on nie tylko dobrym pszczelarzem i twórcą zorganizowanego pszczelarstwa w dolinie Kostelska, ale również uznanym hodowcą królów. Pisał dla magazynu *Slovenski čebelar* (Słowacki pszczelarz) oraz innych podobnych publikacji.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Bureau Veritas, d.o.o.
Adres: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14757670
Faks +386 14747602
E-mail: info@bureauveritas.si

4.8. Etykietowanie:

Na miodzie spełniającym warunki określone w specyfikacji umieszczana jest etykieta z nazwą *Kočevski gozdni med*, informacją „zaščitena označba porekla” (chroniona nazwa pochodzenia), odpowiednim znakiem Wspólnoty oraz krajowym symbolem jakości.