

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

(2012/C 290/06)

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

„KRAŠKI MED”

NR WE: SI-PDO-0005-0532-24.03.2006

ChNP (X) ChOG ()

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

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministrstvo RS za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
Adres: Dunajska 22
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14789109
Faks +386 14789055
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Čebelarsko društvo Sežana
Adres: Brkinčeva 24
SI-6210 Sežana
SLOVENIJA
Tel. +386 57342667
Faks +386 57340084
E-mail: air.maat@siol.net

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)

4.1. Nazwa produktu:

„Kraški med”

4.2. Opis produktu:

Miód noszący nazwę „Kraški med” produkuje się z pożytku nektarowego zbieranego przez pszczoły w regionie Krasu. Właściwości szczególnych zbiorowisk roślinnych, na których opiera się produkcja miodu, mają związek z warunkami geograficznymi i klimatycznymi. W zależności od tego, z jakich roślin pochodzi pożytek nektarowy, w regionie Krasu produkuje się niżej wymienione rodzaje miodu:

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Miód leśny jest miodem wyprodukowanym ze spadzi zebranej przez pszczoły na różnego rodzaju drzewach szerokolistnych i iglastych rosnących w lasach i na *gmajna* (suchych terenach) Krasu.

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wygląd – kolor od brązowego do ciemnobrązowego, mętny; może w krótkim czasie się skryształizować.

Zapach – od niezbyt do średnio wyrazistego, żywicy, mlecznych cukierków, rozkładających się liści.

Smak i aromat – od średnio do bardzo słodkiego, lekko kwaśny; może mieć lekko gorzki posmak. Aromat średnio intensywny, trwały, aromat wódki, karmelu lub żywicy.

Przewodnictwo elektryczne: > 0,8 mS/cm.

Właściwości pyłku

Zawiera średnio dużo lub dużo elementów spadzi.

Częste występowanie pyłków następujących roślin: kasztana jadalnego (*Castanea sativa*), perukowca podolskiego (*Cotinus coggygria*), lipy (*Tilia* sp.), drzew owocowych (*Prunus* sp.), dębu (*Quercus* sp.), jesionu marnego (*Fraxinus ornus*) i cząbra górskiego (*Satureja montana*).

- Miód kwiatowy otrzymany z mieszanki nektarów roślin miododajnych, roślin zielnych, roślin trawiastych i drzew owocowych.

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wygląd – kolor od jasnożółtego do brązowego. Zwykle lekko mętny; krystalizacja zasadniczo szybka i regularna.

Zapach – od średnio do bardzo intensywnego, owoców, gotowanych owoców lub kompotu, kwiatów.

Smak i aromat – od słodkiego do bardzo słodkiego; smak od lekko do średnio kwaśnego. Aromat od średnio do bardzo intensywnego i od średnio do bardzo trwałego, kwiatów, świeżych owoców, kompotu lub gotowanych owoców, karmelu.

Przewodnictwo elektryczne: < 0,8 mS/cm.

Właściwości pyłku

Częste występowanie pyłków następujących roślin: szakłakowatych (*Rhamnaceae*), drzew owocowych (*Prunus* sp.), robinii akacjowej (*Robinia pseudoacacia*), kasztana jadalnego (*Castanea sativa*), komornicy zwyczajnej (*Lotus corniculatus*), jeżyny (*Rubus*), jesionu marnego (*Fraxinus ornus*), klonu (*Acer* sp.), perukowca podolskiego (*Cotinus coggygria*) i bluszczu pospolitego (*Hedera helix*).

- Miód akacjowy

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wygląd – kolor bardzo jasny, praktycznie bezbarwny lub barwy słomkowej. Zawsze przezroczysty, rzadko lekko opalizujący. Zachowuje płynną formę i się nie krystalizuje.

Zapach – od bardzo mało do mało intensywnego, plastrów miodu bez jaj pszczoł, świeżego wosku, kwiatów robinii akacjowej, cukierków waniliowych.

Smak i aromat – od mocno do bardzo mocno słodkiego; kwasowość wyczuwalna lub bardzo słaba. Aromat delikatny i niezbyt trwały, plastrów miodu bez jaj pszczoł, świeżego wosku, kwiatów robinii akacjowej, cukierków śmietankowych i waniliowych, świeżego masła i świeżej słomy.

Przewodnictwo elektryczne: < 0,8 mS/cm.

Właściwości pyłku

Pyłek robinii akacjowej (*Robinia pseudoacacia*): ≥ 7 %.

Częste występowanie pyłków następujących roślin: perukowca podolskiego (*Cotinus coggygria*), jeżyny (*Rubus*), drzew owocowych (*Prunus mahaleb*), jesionu marnego (*Fraxinus ornus*) i derenia świdy (*Cornus sanguinea*).

— Miód lipowy

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wygląd – kolor od jasnożółtego do jasnobursztynowego lub słomkowego, z zielonymi refleksami; może być lekko mętny. Zasadniczo szybko się krystalizuje; powstałe kryształy są duże i grube.

Zapach – od średnio do bardzo intensywnego, świeży, kwiatów lipy, mentolu, skórki cytrynowej, świeżych trocin, czasami leków.

Smak i aromat – od średnio do bardzo słodkiego; smak od niezbyt do średnio kwaśnego, od bardzo lekko do lekko gorzkiego, cierpki. Aromat od średnio do bardzo intensywnego, od średnio do bardzo trwałego, świeży, mentolu, świeżych orzechów i ziół, wywaru z kwiatów lipy.

Właściwości pyłku

Pyłek lipy (*Tilia* sp.): $\geq 7\%$.

Częste występowanie pyłków następujących roślin: kasztana jadalnego (*Castanea sativa*), drzew owocowych (*Prunus* sp.), koniczyny łąkowej (*Trifolium repens*), klonu (*Acer* sp.) i roślin szklakowatych (*Rhamnaceae*). Miód zawiera niewielkie lub średnie ilości elementów spadzi.

— Miód kasztanowy

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wygląd – kolor ciemnobrunatny lub bursztynowy, z czerwonymi refleksami. Zachowuje płynną konsystencję przez dość długi czas. Krystalizuje się, tworząc grube kryształy.

Zapach – bardzo intensywny, cierpki, kwiatów kasztanowca, mokrego kartonu, rozgniecionych liści drzewa orzechowego.

Smak i aromat – średnio słodki, lekko kwaśny, od średnio do bardzo gorzkiego. Gorycz utrzymuje się średnio długo lub długo. Aromat od intensywnego do bardzo intensywnego i bardzo trwały, prażonego cukru, karmelu, ziół, absyntu.

Przewodnictwo elektryczne: $> 0,8$ mS/cm.

Właściwości pyłku

Pyłek kasztana jadalnego (*Castanea sativa*): $\geq 55\%$.

Częste występowanie pyłków następujących roślin: drzew owocowych (*Prunus* sp.), lipy (*Tilia* sp.) i powojnika (*Clematis* L.).

— Miód z drzewa wiśni wonnej

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wygląd – kolor od czerwonego do brunatno-czerwonego, lekko mętny. Może się z czasem krystalizować i przybierać zwartą konsystencję, tworząc małe kryształy.

Zapach – od średnio do bardzo intensywnego, pestek wiśni, spalonych wiśni, kwitnącej wiśni wonnej.

Smak i aromat – od średnio do bardzo słodkiego, od lekko do średnio kwaśnego lub gorzkiego. Gorycz utrzymuje się średnio długo. Aromat bardzo intensywny i średnio lub bardzo trwały, gorzkich migdałów, spalonych wiśni, syropu wiśniowego, leków.

Właściwości pyłku

Pyłek wiśni wonnej (*Prunus mahaleb*): $\geq 7\%$.

Częste występowanie pyłków następujących roślin: innych drzew owocowych (*Prunus* sp.), klonu (*Acer* sp.), kasztanowca zwyczajnego (*Aesculus hippocastanum*), kasztana jadalnego (*Castanea sativa*), perukowca podolskiego (*Cotinus coggygria*) i jesionu mannowego (*Fraxinus ornus*).

— Miód z drzewa dzikiej wiśni

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wygląd – kolor od bursztynowego o średniej intensywności do czerwono-pomarańczowego. Miód jest lekko mętny. Dość szybko się krystalizuje, tworząc małe kryształy.

Zapach – średnio intensywny, kwiatów wiśni, migdałów lub pestek wiśni.

Smak i aromat – od średnio do bardzo słodkiego; smak od lekko do średnio kwaśnego. Aromat średnio intensywny i średnio trwały, dojrzałych wiśni, kwiatów wiśni, migdałów.

Przewodnictwo elektryczne: < 0,8 mS/cm.

Właściwości pyłku

Pyłek dzikiej wiśni (*Prunus avium*): ≥ 5 %.

Częste występowanie pyłków następujących roślin: klonu (*Acer* sp.), kasztana jadalnego (*Castanea sativa*), perukowca podolskiego (*Cotinus coggygria*) i jesionu mannowego (*Fraxinus ornus*).

— Miód z cząbra górskiego

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wygląd – kolor jasnobursztynowy, z zielonymi refleksami. Miód szybko się krystalizuje, tworząc małe kryształy; ma aksamitną konsystencję.

Zapach – średnio intensywny, suszonych kwiatów, aromatycznych ziół.

Smak i aromat – średnio słodkie; smak od lekko do średnio gorzkiego. Aromat od średnio do bardzo intensywnego, średnio lub bardzo trwały, pyłku, kawy, suszonych ziół.

Właściwości pyłku

Pyłek cząbra górskiego (*Satureja montana*): ≥ 3 %.

Pyłki często pochodzą od następujących roślin: lipy (*Tilia* sp.), kasztana jadalnego (*Castanea sativa*) i bluszczu pospolitego (*Hedera helix*).

Miód „Kraški med” musi ponadto posiadać następujące właściwości:

- maksymalna zawartość wody wynosi 18 %,
- maksymalna zawartość HMF wynosi 15 mg/kg w chwili pakowania,
- minimalna całkowita zawartość fruktozy i glukozy wynosi 45 g/100 g miodu.

4.3. Obszar geograficzny:

Chronioną nazwą pochodzenia „Kraški med” może być objęty wyłącznie miód wyprodukowany na powiększonym obszarze słoweńskiego Krasu, na którym pszczoły zbierają nektar. Granicę przedmiotowego obszaru tworzy linia biegnąca od Opatie selo do granicy z Włochami, dalej wzdłuż tej granicy aż do Socerb, potem przez Kraški rob aż do miasteczka Rakitovice i do granicy z Chorwacją, wzdłuż której przebiega aż do miasteczka Golac i skąd dociera do miasteczek Hrušica i Huje, następnie do Ostrožno Brdo i do Buje, potem do miasteczek Volče, Laže i Lozice i do osady Trebižani poprzez północne zbocze wzgórza Prsunca, a dalej przez dolinę strumienia Branica aż do osady Čipnje, a wreszcie do miasteczka Lukovec oraz do miasteczek Škrbina, Lipa, Kostanjevica na Krasu i Opatje selo.

Wszystkie wymienione wyżej miejscowości są położone w granicach przedmiotowego obszaru geograficznego.

4.4. Dowód pochodzenia:

Ule wszystkich pszczelarzy produkujących „Kraški med” znajdują się w granicach przedmiotowego obszaru geograficznego w okresie produkcji.

Kontrolę pochodzenia produktu „Kraški med” prowadzi się na kilku poziomach – przez samego pszczelarza, przez inspektorów w zakresie pszczelarstwa i przez niezależny organ certyfikacji.

W celu zapewnienia identyfikowalności miodu pszczelarz prowadzi rejestr, do którego wpisuje informacje na temat obszaru zbierania nektaru, liczby kolonii, daty miodobrania, ilości i odmiany wyprodukowanego miodu i ilości sprzedanego produktu „Kraški med”. Pszczelarz prowadzi również rejestr interwencji sanitarnych i wyników analiz miodu.

Związek Čebelarsko društvo Sežana przechowuje dokumentację każdego pszczelarza produkującego „Kraški med” (zawiera ona informacje na temat położenia uli, liczby kolonii i okresu zbierania nektaru, a także dokumenty dotyczące żywienia i ilości wyprodukowanego miodu). Ponadto związek Čebelarsko društvo Sežana prowadzi rejestr numerowanych etykiet, które dostarczono producentom przedmiotowego miodu posiadającym certyfikat zaświadczający, że ich miód jest zgodny ze specyfikacją produktu, niezależnie od tego, czy są oni członkami związku; producenci nie są na tym tle dyskryminowani.

Inspektorzy (którzy otrzymali specjalistyczne i staranne wykształcenie i którzy posiadają odpowiednią licencję) prowadzą kontrolę przedsiębiorstwa, które zamierza posługiwać się nazwą „Kraški med”, oraz kontrolę odnośnie do produkcji miodu, jego pakowania i przechowywania. Jeżeli miód spełnia normy, inspektor przyznaje danemu pszczelarzowi odpowiednią liczbę etykiet „Kraški med”, o które pszczelarz się ubiegał, w zależności od zgłoszonej ilości miodu. Inspektor prowadzi rejestr, w którym odnotowuje się zgodność praktyk pszczelarskich stosowanych przez danego pszczelarza z normami oraz opisuje się analizy miodu przeprowadzone na miejscu.

4.5. Metoda produkcji:

Ule muszą znajdować się w granicach obszaru geograficznego określonego w pkt 4.3.

Produkcję miodu prowadzi się zgodnie z dobrymi praktykami pszczelarskimi określonymi w wytycznych w zakresie higieny w sektorze pszczelarskim, które opierają się na zasadach działania systemu HACCP w celu zagwarantowania, aby „Kraški med” był produktem wysokiej jakości.

W okresie zimowym pszczoły można żywić cukrem lub słodką paszą. Tuż przed zbieraniem nektaru lub podczas zbierania pszczołom nie należy podawać żadnej paszy. W okresie zbierania nektaru zabrania się stosowania na pszczołach jakichkolwiek produktów chemicznych. Pszczołom nie podaje się żadnej paszy zawierającej leki lub środki przeciwpasożytnicze. Pozyskuje się wyłącznie miód wyprodukowany w ulu przez pszczoły. Miodu nigdy nie pozyskuje się z plastrów, w których znajdują się jaja. W okresie zbierania nektaru pszczelarz określa ilości miodu gotowego do wydobycia. Miodu nie można precedzać za pomocą sita, którego oka mają średnicę mniejszą niż 0,2 mm. Zebrany miód umieszcza się w zbiorniku, na którym znajdują się informacje o partii, dacie i miejscu miodobrania oraz odmianie pozyskanego miodu. Suszenie miodu jest zabronione. Można roztopić skrzystalizowany miód poprzez jego podgrzanie, jednak temperatura miodu w trakcie kontaktu z urządzeniem podgrzewającym nie może przekraczać 40 °C. Roztapianie miodu poprzez podgrzewanie go w kuchenke mikrofalowej jest zabronione.

„Kraški med” można pakować w różny sposób. Natychmiast po zapakowaniu słoiki i nakrętki pieczętują się za pomocą etykiety, tak aby słoika nie można było otworzyć bez rozerwania etykiety.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Szczególne organoleptyczne cechy charakterystyczne i jakość produktu „Kraški med” są odzwierciedleniem rozmaitych czynników, takich jak warunki geograficzne i klimatyczne, szczególne właściwości fitogeograficzne Krasu, tradycje pszczelarskie, a także praca i wiedza pszczelarzy.

Właściwości geologiczne

Cały wyznaczony obszar geograficzny jest nierówny: jest to poprzedzielany dolinami płaskowyż wapienny o powierzchni typowo krasowej. Charakterystyczne formacje krasowe znajdują się na powierzchni (polje, doliny krasowe, depresje, kotły) i pod ziemią (jaskinie, konkracje wapienne). Przedmiotowy obszar geograficzny jest znany z czerwonej gleby krasowej, która występuje także pod nazwą *terra rosa*. Z uwagi na różne zjawiska zachodzące w środowisku (erozję, drażnienie przez wodę wnętrza ziemi) powierzchnia jest stosunkowo mało pokryta ziemią, a teren zasadniczo jest skalisty.

Klimat

Na obszarze Krasu łagodny klimat śródziemnomorski spotyka się z zimnym wiatrem kontynentalnym z północnego wschodu, zwanym *bora*; jest to jedno z najbardziej charakterystycznych zjawisk pogodowych. Jest to wiatr suchy, zimny, wiejący porywami z północnego wschodu, który powstaje w związku z przemieszczaniem się mas powietrza kontynentalnego w kierunku morza. Wiatr ten może wiać przez cały rok, ale najczęściej występuje głównie w okresie zimowym, co wiąże się ze spadkiem temperatur i ze spulchnianiem ziemi. Istotne zmiany pogody są charakterystyczne dla Krasu i mają miejsce w szczególności w okresie zimowym. Z uwagi na bliskość morza po dniach występowania lodowatego wiatru *bora* w pełni zimy często odnotowuje się tu znaczny wzrost temperatury. Mimo że opady występują w każdym miesiącu, przepuszczalność gleby krasowej sprzyja suszy.

Roślinność

Flora, która wykształciła się na przedmiotowym obszarze geograficznym, przystosowała się do warunków geologicznych i klimatycznych charakterystycznych dla tego miejsca. Przyczyniła się do tego również ingerencja człowieka w środowisko naturalne. W bardzo zamierzczłych czasach obszar Krasu porośnięty był gęstymi lasami dębowymi, które zostały prawie całkowicie zniszczone przez wycinkę lub spalone w celu przekształcenia gruntów pod uprawy i hodowlę. Po zaprzestaniu hodowli i wycinki lasu, w połowie ubiegłego wieku tereny te szybko przekształciły się w *gmajna*, powstały tu pastwiska i łąki, na których rozwinęła się jedyna w swoim rodzaju flora. Kras jest jednym z najbogatszych regionów Słowenii, jeżeli chodzi o ilość gatunków roślin; można tu znaleźć praktycznie połowę wszystkich gatunków tworzących florę słoweńską. Oprócz niektórych rzadkich i zagrożonych gatunków można tu spotkać również wiele typowych gatunków śródziemnomorskich.

Zbiorowiska suchych traw są na ogół bardzo gęste, a obecna w nich flora jest bogata i zróżnicowana. Na jednej łące może występować ponad sto gatunków roślin należących do odmian typowych dla regionu Krasu, z których szereg jest odmianami endemicznymi. Kwitnienie na obszarze *gmajna* rozpoczyna się wczesną wiosną i trwa do końca lata. Zróżnicowana flora wzbogaca wiele dolin krasowych, będących charakterystycznym elementem tego szczególnego środowiska, w którym panuje specyficzny lokalny klimat, niespotykany poza granicami przedmiotowego obszaru, i który ma wpływ na występującą tu roślinność.

W lasach, na obszarach *gmajna* i na ubogich zbiorowiskach trawiastych rosną w szczególności typowe leśne drzewa i krzewy, takie jak lipa, chmielgrab europejski, dąb, sosna czarna, kasztan jadalny, czereśnia, wiśnia wonna, robinia akacja, perukowiec podolski itp.

Region ten charakteryzuje się również bogactwem i różnorodnością roślin trawiastych, bobowatych i zielnych; występuje na nim ponad trzydzieści pięć odmian roślin zielnych, między innymi bardzo powszechny cząber górski.

Czynniki ludzkie

Region Krasu ma długą tradycję pszczelarską. Zachowały się niektóre zapiski kraskiego dyrektora liceum i pszczelarza, Janka Vofopiveca, które pochodzą z lat 1892–1937. W roku 1910, wraz z utworzeniem związków pszczelarzy, nastąpił przełom w rozwoju współczesnego pszczelarstwa w regionie Krasu. Związki te przyczyniły się do modernizacji pszczelarstwa i do rozwoju praktyki polegającej na zastosowaniu uli z ruchomymi plastrami.

Różnorodność flory i długa tradycja pszczelarska, którymi cechuje się przedmiotowy obszar geograficzny, przyczyniły się do wzbogacenia doświadczeń, wiedzy i umiejętności pszczelarzy, podobnie jak optymalizacja warunków zbierania nektaru, która, dzięki ustawianiu uli w miejscach szczególnie atrakcyjnych z punktu widzenia roślinności, umożliwiła produkcję rozmaitych miódów „Kraški med” wysokiej jakości. Dzięki odpowiednim warunkom klimatycznym miód „Kraški med” jest suchy, dojrzwały i bogaty w składniki mineralne. Bogactwo flory i suchy klimat wpływają również na bogaty i intensywny aromat produktu, który odróżnia „Kraški med” od innych miódów.

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 zgodnym ze specyfikacją produktu „Kraški med” muszą znajdować się: nazwa „Kraški med” oraz logo produktu (zob. poniżej), nazwa odmiany miodu, wzmianka „zaščitena označba porekla” (chroniona nazwa pochodzenia), odpowiedni symbol wspólnotowy i krajowy znak jakości, nazwa producenta, numer partii i napis „proizvedeno v Sloveniji” (wyprodukowano w Słowenii).


