

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 6 grudnia 2018 r.****w sprawie publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 49 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012****„Странджански манов мед” (Strandzhanski manov med)/„Манов мед от Странджа” (Manov med ot Strandzha) (ChNP)****(2018/C 449/04)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Bułgaria przekazała Komisji wniosek o ochronę nazwy „Странджански манов мед” (Strandzhanski manov med)/ „Манов мед от Странджа” (Manov med ot Strandzha) zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić złożenie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, należy opublikować w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) tego rozporządzenia, w odniesieniu do nazwy „Странджански манов мед” (Strandzhanski manov med)/„Манов мед от Странджа” (Manov med ot Strandzha),

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Странджански манов мед” (Strandzhanski manov med)/„Манов мед от Странджа” (Manov med ot Strandzha) (ChNP) zamieszczono w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec rejestracji nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

Sporządzono w Brukseli dnia 6 grudnia 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„СТРАНДЖАНСКИ МАНОВ МЕД” (STRANDZHANSKI MANOV MED)/„МАНОВ МЕД ОТ СТРАНДЖА”
(MANOV MED OT STRANDZHA)

Nr UE: PDO-BG-02306 – 12.4.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Странджански манов мед” (Strandzhanski manov med)/„Манов мед от Странджа” (Manov med ot Strandzha)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Bułgaria

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Strandzhanski manov med” to miód wytwarzany na obszarze geograficznym wskazanym w pkt 4 przez pszczoły miodne z wydzielin żywych części roślin i wydalin pozostawionych na nich przez owady ssące w taki sposób, że pszczoły zbierają te wydzieliny i wydaliny, łączą je ze szczególnymi substancjami własnymi, przechowują je, odwadniają i pozostawiają do dojrzewania w plastrach miodu w ulu. Produkt objęty nazwą „Strandzhanski manov med” powstaje ze spadzi składającej się z wydalin niektórych owadów i słodkich soków z żołądźci dębu zbieranych przez pszczoły.

Właściwości organoleptyczne:

Wygląd: nieprzejrzysty, lekko opalizujący, bez pozostałości czerwia i innych zanieczyszczeń mechanicznych, bez oznak fermentacji.

Barwa: od brązowej przez ciemnobrunatną do czarnej, z zielonkawym odcieniem. Po krystalizacji barwa miodu może się zmienić na jasnobrązową lub szarą.

Konsystencja: lepka, płynna, częściowo lub całkowicie skryształizowana masa.

Smak: słodki, z lekko kwaskowatą lub gorzkawą nutą.

Zapach: pieczonych owoców i karmelu.

Wymogi dotyczące składu miodu:

Właściwości fizyczne i chemiczne:

zawartość fruktozy i glukozy	nie mniej niż 45 g/100 g
zawartość sacharozy	nie więcej niż 5 g/100 g
wilgotność	najwyżej 19 %
zawartość substancji nie rozpuszczalnych w wodzie	nie więcej niż 0,1 g/100 g
przewodność elektryczna	obowiązkowo powyżej 0,95 mS/cm
wolna kwasowość	nie więcej niż 50 miliekwiwaleńtów kwasu na 1 000 g
działanie diastatyczne	powyżej 12 wg skali Schade po otrzymaniu miodu
zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF)	nie może przekraczać 10 mg/kg po otrzymaniu miodu

„Strandzhanski manov med” odróżnia się zasadniczo od miodu nektarowego wysoką przewodnością elektryczną z powodu wysokiej zawartości mikroskładników odżywczych: potasu (1 568–1 676 mg/kg), magnezu (149–169 mg/kg), litu (0,11–0,33 mg/kg) i manganu (34–51 mg/kg) oraz przeciwutleniaczy: zawartość fenolu (56–165 mg/kg). Miód ten charakteryzuje się wysoką zawartością melecytozy (4–11 %) i erlozy. Kolejną jego cechą szczególną jest występowanie kwercetyny i kestozy. Inną cechą charakterystyczną miodu „Strandzhanski manov med” jest zawartość składników spadzi (HDE), zwłaszcza zarodników grzybów, konidium i strzępek, która wynika ze specyficznego procesu produkcji i zbioru produktu.

Właściwości melisopalinologiczne:

„Strandzhanski manov med” to miód spadziowy zawierający pyłek o zróżnicowanym pochodzeniu botanicznym. Obszar masywu Strandża charakteryzuje się bogactwem występujących na nim gatunków roślin: *Trifolium* (konieczyna biała), *Vicia* (wyka siewna), *Lotus* (komonica zwyczajna, *Lotus corniculatus*), *Tilia* (lipa), *Echium* (rodzina *Boraginaceae*), *Rubus* (jeżyna), *Matricaria* (rodzina astrowate), *Daucus* (selerowate), *Potentilla* (różowate), *Paliurus*, *Dorycnium* (rodzina bobowate), *Brassicaceae* (kapustowate), *Clematis* (powojnik pnący, *Clematitis vitalba*), *Cistus* (kolcolist i czystek), *Plantago* (babka płesznik) i *Chenopodiaceae* (komosowate).

Wpływ na właściwości pyłku miodu „Strandzhanski manov med” ma występowanie na terenie masywu Strandża szczególnych roślin, unikalnych w Bułgarii. Są to następujące rośliny: *Ophrys reinholdii*, *Verbascum bugulifolium* (dzie-wanna), *Teucrium lamiiifolium* (ożanka), czystek wawrzynolistny, *Hypericum androsaemum* (dziurawiec barwierski), *Stachys thracica* (czyściec) i *Epimedium pubigerum* (epimedium). Na właściwości te wpływają także trzeciorzędowe gatunki reliktowe, które rozprzestrzeniły się na terenie masywu Strandża w trzeciorzędzie, takie jak *Cicer montbretii*, *Erica arborea*, nieszupełka zwyczajna, wrzos zwyczajny, kolcolist, *Hypericum calycinum* (dziurawiec) itd.

Siedem spośród tych gatunków występuje w Europie jedynie na obszarze masywu Strandża i na Kaukazie: *Ilex colchica*, *Daphne pontica* (wawrzynek pontyjski), *Vaccinium arctostaphylos*, *Rhododendron ponticum* (rózaniecnik pontyjski), dąb z regionu Strandży, *Veronica turrilliana* i *Quercus polycarpa*.

3.3. **Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Zabronione jest karmienie pszczół podczas okresu zbioru miodu. Pszczoły można karmić wiosną i po zebraniu miodu przed zimą, w ilościach koniecznych do stworzenia zapasów, aby zapewnić przeżycie kolonii zimą. Kolonie pszczół można karmić cukrem, ciastem i syropem cukrowym. Pszczoły mogą żywić się także miodem własnej produkcji. Producenci muszą dopilnować, aby zapasy na zimę nie zostały wykorzystane do wytworzenia miodu przeznaczonego do sprzedaży („Strandzhanski manov med”).

3.4. **Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym**

Miód „Strandzhanski manov med” wytwarza się w ulach (przeważnie stacjonarnych) umiejscowionych w lasach dębowych na obszarze masywu Strandża i obowiązkowo na wyznaczonym obszarze geograficznym. Zbiór miodu „Strandzhanski manov med” odbywa się w czerwcu, lipcu i sierpniu. Kolonie pszczół muszą znajdować się na wyznaczonym obszarze geograficznym przez cały rok.

Produkcja miodu „Strandzhanski manov med” obejmuje następujące etapy:

- 1) transport odsklepionych plastrów do zakładu produkcji;
- 2) odsklepianie i odwirowanie plastrów miodu;
- 3) filtrowanie i wlewanie do zbiorników do przechowywania;
- 4) transport gotowych zbiorników z miodem do miejsca przechowywania.

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym, aby zachować jakość produktu i jego pełną identyfikowalność.

3.5. **Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

Aby zapewnić jakość i całkowitą identyfikowalność produktu, miód jest pakowany na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4, a jego masa nie może przekraczać 1 500 g.

Aby zagwarantować jakość i, w szczególności, zachowanie właściwości organoleptycznych oraz fizykochemicznych „Strandzhanski manov med”, pakowanie i etykietowanie powinny odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, ponieważ transport produktu do miejsca znajdującego się poza tym obszarem mógłby, w przypadku wystąpienia wysokich temperatur, spowodować zmianę jakości produktu. Wszystkie operacje powinny być prowadzone na wyznaczonym obszarze geograficznym, aby uniknąć jakiegokolwiek zmieszania z innymi rodzajami miodu, nie objętymi przedmiotową chronioną nazwą pochodzenia, oraz w celu ochrony produktu przed przesiąknięciem obcymi zapachami. „Strandzhanski manov med” nie powinien być przewożony poza obszar geograficzny w celu pakowania, ponieważ jest higroskopijny i należy go chronić przed wilgocią, która niekorzystnie wpływa na jego właściwości organoleptyczne i fizykochemiczne.

Zabrania się sprzedaży miodu „Strandzhanski manov med” luzem.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Miód „Strandzhanski manov med” produkuje się w następujących gminach: Sozopol, Primorsko, Carevo, Małko Tarnovo i Sredec.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmujący masyw Strandża charakteryzuje się wilgotnym klimatem morskim i umiarkowanym klimatem kontynentalnym. Region ten charakteryzuje się łagodnym klimatem, mgłami występującymi często wiosną i latem, niekiedy przed południem, umiarkowanymi temperaturami i wysoką wilgotnością powietrza. Warunki te sprzyjają rozkładowi różnych substancji na powierzchni liści, które są następnie zbierane przez owady. Dzięki umiarkowanej mgłę nie dochodzi do utraty kropli soku mlecznego, przy bardziej intensywnej mgłę kropelki stają się bowiem większe i spadają z liścia. Połączenie czynników klimatycznych – wilgotności morskiej w pobliżu gór, ale bez obfitych opadów, stosunkowo ciepłego klimatu, ale bez ekstremalnych temperatur, a także bliskości morza i lasów dębowych – tworzy wspaniałe warunki rozwoju dla owadów produkujących spadź, a mianowicie mszyc [*Lachnus roboris*, *L. pallipes*, *Monelliopsis caryae*, *Tuberculatus (Tuberculooides) quercus* i *T. annulatus*], słoników żółodziowców (*Curculio Glandium*) i owocówek żółodziowianek (*Cydia Splendana*).

Wyjątkowe położenie geograficzne masywu – bliskość trzech dużych zbiorników wodnych (Morze Czarne, Morze Egejskie i Morze Marmara) – oraz czynniki klimatyczne z nim związane (stosunkowo wysoka wilgotność powietrza i umiarkowane temperatury), a także jego przeszłość geologiczna (brak lodu w czwartorzędzie) wyjaśniają istnienie gatunków roślin, które w takim zestawieniu występują jedynie w tym miejscu na kontynencie. Napływowi mas wilgotnego powietrza z nad morza do wnętrza masywu Strandża sprzyjają zaokrąglone szczyty, głębokie żleby i doliny rzeczne. Roślinność, która znacznie rozprzestrzeniła się w Europie w trzeciorzędzie kilka milionów lat temu, jest nadal obecna na obszarze masywu Strandża.

Roślinność występującą na obszarze Strandży różni się od europejskich formacji roślinnych, jest zaś zbliżona do roślinności pontyjskiej występującej na Kaukazie i w Azji Mniejszej. Obejmuje ona liczne trzeciorzędowe gatunki reliktowe i endemiczne, które można wykryć poprzez analizę spektrum pyłkowego. Obszar Strandży obejmuje bardzo liczne strefy, rezerваты i chronione siedliska przyrodnicze, które tworzą środowisko przydatne dla pszczół miodnych i dla rozwoju pszczelarstwa. Masyw Strandża uznano za jeden z pięciu obszarów priorytetowych objętych ochroną w UE i w związku z tym włączono go do paneuropejskiej sieci ekologicznej Natura 2000. Strandżę porastają głównie lasy bukowe i dębowe, w dużej mierze *Quercus petraea* (dąb bezszypułkowy – 47,8 %) i *Quercus Frainetto* (dąb węgierski – 41,8 %), które zapewniają pokarm dla „producentów” spadzi – mszyc i chrząszczy.

Ubogie gleby – lasy cynamonowców i żółte gleby bielcowe – oraz brak przedsiębiorstw przemysłowych sprzyjają ograniczanemu występowaniu upraw, które podczas kwitnienia mogłyby mieć niekorzystny wpływ na jakość miodu.

5.2. Czynniki ludzkie

Pszczelarstwo zawsze było rozpowszechnionym rodzajem działalności na obszarze Strandży. Od dawna stanowi ono środek utrzymania, o czym świadczą istniejące do dziś kosze na pszczoły i ule wydrążone w pniach z XIX w. Pszczelarze przestrzegają następujących etapów, zwłaszcza przy produkcji miodu spadziowego:

Etap I

Pszczoły zbierają spadz głównie w lasach dębowych i przetwarzają ją w dojrzały miód – „Strandzhanski manov med”. Podczas głównego okresu zbierania spadzi, aby oddzielić miód przeznaczony na sprzedaż, na korpusie gniazdowym ula umieszcza się korpus magazynowy lub nadstawki.

Etap II

Kiedy miód w nadstawkach osiąga wystarczającą dojrzałość, usuwa się je z uli i przenosi do miejsca wirowania miodu.

Po odwirowaniu miód jest filtrowany, homogenizowany, oczyszczany w odstojnikach przez co najmniej 24 godziny.

Etap III

Miód przechowuje się w pojemnikach przeznaczonych do przechowywania środków spożywczych. Pakowanie, konfekcjonowanie i etykietowanie przeprowadza się w czystych i przystosowanych do tego celu pomieszczeniach. Miód skryształizowany rozpuszcza się poprzez jego podgrzanie do temperatury nieprzekraczającej 42 °C, którą osiąga się w ulu podczas zbioru miodu. Temperatura ta pozwala zachować działanie diastatyczne miodu.

5.3. *Specyfika produktu*

Wyjątkowy charakter miodu „Strandzhanski manov med” wynika głównie z jego właściwości fizykochemicznych, melisopalinologicznych i organoleptycznych.

Cechą specyficzną miodu „Strandzhanski manov med” jest jego szczególnie wysoka, w porównaniu do innych miodów spadziowych, przewodność elektryczna: obowiązkowo powyżej 0,95 mS/cm.

Miód ten wyróżnia silne działanie diastatyczne (dzięki wysokiej zawartości enzymów w wyniku wtórnego przetwarzania przez mszycę i chrząszcze) i niska wartość hydroksymetylofurfuralu (HMF).

Swoje właściwości zawdzięcza rozległym obszarom lasów dębowych (ponad 70 % powierzchni regionu), które dzięki umiarkowanym temperaturom i wysokiej wilgotności powietrza tworzą warunki sprzyjające powstawaniu dużej powierzchni listowia, co z kolei sprzyja rozwojowi mszyc i chrząszczy. Pszczoły zbierają w szczególności wydaliny tych owadów i wydzieliny żywych części roślin oraz przetwarzają je na miód.

Spektrum pyłkowe miodu „Strandzhanski manov med”, w tym pyłek gatunków roślin, które rosną wyłącznie na obszarze masywu Strandży (zob. pkt 3.2), odróżnia go od miodów produkowanych gdzie indziej, co stanowi bezpośredni dowód na związek produktu „Strandzhanski manov med” z masywem Strandża. Badania spektrum pyłkowego pozwoliły na określenie znaczników geograficznych – gatunków endemicznych i trzeciorzędowych gatunków reliktowych – które, dzięki występowaniu lub częstotliwości występowania w spektrum pyłkowym, określają granice geograficzne na obszarze masywu.

Szczególne ważne jest, aby ule znajdowały się na wyznaczonym obszarze geograficznym przez cały rok, tj. żeby to były ule stacjonarne.

W porównaniu z miodem nektarowym miód „Strandzhanski manov med” ma barwę znacznie ciemniejszą, specyficzny zapach i lekko kwaskowaty i gorzkawy smak.

5.4. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Miód „Strandzhanski manov med” jest produktem ściśle związanym z regionem pochodzenia, co wynika z zależności bioekologicznej i równowagi pomiędzy populacjami mszyc i chrząszczy, które produkują spadź, obecności rozległych lasów dębowych i bukowych oraz z charakterystycznego, łagodnego klimatu. Lokalna roślinność leśna zapewnia w szczególności pożywienie dla „producentów” spadzi, a typowy dla Strandży łagodny klimat (wystarczająca wilgotność powietrza, umiarkowane temperatury, wiosenne i letnie mgły) sprzyja uwalnianiu spadzi i jej zbiorowi przez pszczoły. Strandżę wyróżnia fakt, że główny pokarm pszczół w czerwcu, lipcu i sierpniu stanowi spadź dębowa. Podczas zbioru spadzi na obszarze masywu Strandży nie kwitnie żaden inny gatunek produkujący nektar, np. akacje, lipy, przez co nie dochodzi do zmieszania miodu spadziowego z miodem nektarowym. Skład spadzi, którą żywią się pszczoły, sprawia, że zawartość mikrośladników odżywczych i przeciwutleniaczy w tym miodzie jest wyższa niż w miodach nektarowych. Czynniki, takie jak mikroflora spadzi i okres jej zbioru, wpływają na intensywną barwę oraz lekko kwaskowaty i gorzkawy smak miodu.

Fakt, że masyw Strandży ma status chronionego obszaru naturalnego, wyklucza intensywne rolnictwo i przyczynia się do czystości produktu. Pod względem fitogeograficznym Strandża jest wyjątkowa w skali całej Europy. Spektrum pyłkowe miodu „Strandzhanski manov med” odróżnia ten miód od innych miodów dzięki zawartości pyłku pochodzącego z roślin typowych dla tego obszaru lub występujących wyłącznie na tym obszarze. Pontyjskimi gatunkami endemicznymi, których rozmieszczenie jest ograniczone do południowego wybrzeża Morza Czarnego, między masywem Strandży, Górami Pontyjskimi i Kaukazem, są w szczególności *Rhododendron ponticum*, *Daphne pontica* i *Ilex colchica*, których pyłki wpływają na właściwości melisopalinologiczne miodu „Strandzhanski manov med”. Wyjątkowa roślinność wpływa także na właściwości organoleptyczne miodu i jego aromat oraz stanowi naturalny związek pomiędzy środowiskiem i produktem końcowym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://www.mzh.government.bg/bg/politiki-i-programi/politiki-i-strategii/politiki-po-agrohranitelnata-veriga/zashiteni-naimenovaniya/zayavlenie-za-znp-strandzhanski-manov-medmanov-med-ot-strandzha/>
