

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa:

Stowarzyszenie Producentów Miodu Drahimskiego

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

ul. Mazurska 4, 78-550 Czaplinek

3. Adres do korespondencji:

Telefon: +48 601 409 356

Faks:

E-mail: george29@wp.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Grzegorz Fujarski

5. Grupa:

W skład grupy wchodzi pszczelarze zrzeszeni w Stowarzyszeniu Producentów Miodu Drahimskiego

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

Miód drahimski

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia, czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia

2) oznaczenie geograficzne

| |
|---|
| |
| X |

3. Kategoria:

Kategoria 1.4 – inne produkty pochodzenia zwierzęcego, miód

4. Opis:

Pod nazwą „miód drahimski” może być sprzedawanych pięć różnych miodów: miód gryczany, miód rzepakowy, miód wrzosowy, miód lipowy oraz miód wielokwiatowy.

1. Mianem gryczanego „miodu drahimskiego” określa się miód wyprodukowany na bazie gryki (*Fagopyrum*). Ma barwę ciemnobrunatną, prawie czarną. Skrzystalizowany przybiera barwę brązową. Krystalizuje powoli, przyjmując postać gruboziarnistą, niejedolitą. Dopuszcza się na jego powierzchni warstwę płynną. Posiada bardzo intensywny i przyjemny zapach kwiatów gryki, smak: ostry, słodki i lekko piekący.
2. Mianem wrzosowego „miodu drahimskiego” określa się miód wyprodukowany na bazie wrzosu (*Calluna vulgaris*). Ma barwę bursztynowo-herbacianą, która występuje w jaśniejszych i ciemniejszych odcieniach. Przed skrzystalizowaniem jest koloru bursztynowego lub nawet czerwono-bursztynowego. Po skrzystalizowaniu od żółto-pomarańczowego do brunatnego. Miód wrzosowy ma konsystencję gęstej i galaretowatej cieczy w formie żelu. Krystalizuje się średnioziarnście, ma silny zapach podobny do zapachu wrzosu. W smaku mdłosłodki, ostry i gorzkawy.
3. Mianem rzepakowego „miodu drahimskiego” określa się miód wyprodukowany na bazie rzepaku (*Brassica napus* var. *arvensis*). Jest prawie bezbarwny, lekko słomkowy, z odcieniem zielonkawym, zależnie od roślin, z których zebrany został nektar. Po skrzystalizowaniu przyjmuje barwę białą lub szarokremową. Szybko krystalizuje, dając drobne kryształy i mazistą konsystencję. Smak: łagodny, mdławny i lekko gorzkawy.
4. Mianem lipowego „miodu drahimskiego” określa się miód wyprodukowany na bazie lipy (*Tilia*). W stanie płynnym ma barwę od zielonkawożółtej do jasnobursztynowej. Po skrzystalizowaniu zmienia zabarwienie na białozółte do złocistożółtego. Miód lipowy w stanie płynnym przypomina olej rycynowy. Po skrzystalizowaniu drobnoziarnisty, krupowaty. W smaku jest on dość ostry, często lekko gorzkawy.
5. Mianem wielokwiatowego „miodu drahimskiego” określa się miód wyprodukowany na bazie wielu roślin. W zależności od terminu zbioru może mieć różną barwę, od jasnokremowej do herbacianej. Po skrzystalizowaniu zmienia zabarwienie na jasnoszare lub jasnobrązowe. Ma konsystencję płynną, lepłą, częściowo lub całkowicie skrzystalizowaną w zależności od terminu zbioru. Zapach zazwyczaj silny, przypominający zapach wosku.

Smak jest zróżnicowany, zależnie od składu nektaru, na ogół jednak jest łagodny, słodki. Niekiedy dominuje smak określonego nektaru.

| Parametr/miód | gryczany | wrzosowy | rzepakowy | lipowy | wielokwiatowy |
|--|---------------------------------------|---|---|----------------------------------|---|
| Dopuszczalna zawartość wody | < 18% | < 21% | < 18% | < 18% | < 18% |
| Zawartość cukrów redukujących – glukozy i fruktozy | > 67% | > 67% | > 67% | > 67% | > 67% |
| Zawartość HMF | < 25 mg/kg | < 25 mg/kg | < 25 mg/kg | < 25 mg/kg | < 25mg/kg |
| Wolne kwasy | < 40 mval/kg | < 40 mval/kg | < 40 mval/kg | < 40 mval/kg | < 40 mval/kg |
| Zawartość sacharozy | < 4% | < 4% | < 4% | < 4% | < 4% |
| Zawartość proliny | > 25 mg/100g | > 25 mg/100g | > 25 mg/100g | > 25 mg/100g | >25mg/100 |
| Udział pyłku przewodniego | > 45% pyłków gryki - <i>Fagopyrum</i> | > 45% pyłków wrzосу - <i>Calluna vulgaris</i> | > 45% pyłków rzepaku - <i>Brassica napus</i> var. <i>arvensis</i> | > 20% pyłków lipy - <i>Tilia</i> | <35 %udziału pyłku którejkolwiek z roślin |

Tabela nr 1 – cechy charakterystyczne „miodu drahimskiego”. (Legenda: Znak „<” oznacza mniej niż, znak „>” oznacza więcej niż.)

W momencie sprzedaży „miód drahimski” może mieć postać płynną (patoka), kremowaną lub skrzystalizowaną (krupiec). „Miód drahimski” jest miodem pszczelim nektarowym. W miodzie mogą wystąpić niewielkie ilości spadzi. Jej obecność nie może jednak doprowadzić do zmiany smaku, zapachu lub cech charakterystycznych miodu. Dopuszcza się również sprzedaż „miodu drahimskiego” w postaci sekcyjnej tj. plastrów z miodem.

5. Obszar geograficzny:

„Miód drahimski” zbierany jest na terenie gmin Czaplinek, Wierzchowo, Barwice, Borne Sulinowo oraz Nadleśnictwa Borne Sulinowo położonych na Pojezierzu Drawskim. Nazwa „miód drahimski” pochodzi od nazwy „Drahim” pierwotnej nazwy miejscowości Stare Drawsko, od której nazywany jest region, w którym znajduje się obszar wytwarzania „miodu drahimskiego”. Po II wojnie światowej zaprzestano w oficjalnym nazewnictwie i w podziale administracyjnym wykorzystywania nazwy Drahim i wprowadzono nazwę Stare Drawsko. Odwołania do tradycyjnej nazwy „Drahim” funkcjonują dalej pomimo zmiany nazw administracyjnych.

6. Dowód pochodzenia:

1. Całość procesu produkcyjnego podlega specjalnemu systemowi kontroli. Umożliwia on całkowite śledzenie produktu. Nazwa „miód drahimski” może być stosowana tylko do tych produktów, które całkowicie spełniają każdy z następujących warunków:

- a) Zostały wytworzone na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 zgodnie z metodą produkcji opisaną w pkt 7 i posiadają cechy określone w opisie w pkt 4;
- b) Ich producenci zobowiązali się pisemnie przestrzegać specyfikacji w tym obowiązków wynikających z „dowodu pochodzenia”.
- c) Ich producenci przekazali niżej wymienione informacje do Stowarzyszenia Producentów Miodu Drahimskiego zwanego dalej „stowarzyszeniem”.

2. Kontrola produkcji „miodu drahimskiego” oparta jest na systemie zarządzania i nadzoru nad jakością, która ma gwarantować, że w obrocie pod chronioną nazwą znajdują się wyłącznie produkty spełniające niniejszą specyfikację. Drahimskie pochodzenie miodów jest z jednej strony potwierdzane za pomocą analizy organoleptycznej jak i laboratoryjnej, a z drugiej strony za pomocą systemu identyfikowalności obejmującego wyrabianie miodów od momentu rozpoczęcia okresu produkcji w ulach do momentu sprzedaży

3. Każdy producent, który chce wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą musi posiadać przynajmniej tytuł mistrza w zawodzie pszczelarz.

4. Każdy producent, który chce wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą jest zobowiązany do złożenia deklaracji do stowarzyszenia. Deklaracje te muszą zawierać przynajmniej:

- a) imię i nazwisko pszczelarza,
- b) umiejscowienie pasieki,
- c) liczbę rodzin, rasę pszczoł oraz informacje dotyczące stanu sanitarnego rodzin pszczelich,
- d) oświadczenie pszczelarza, że zobowiązuje się przestrzegać specyfikacji,
- e) kopie wymaganych dokumentów, o których mowa w 7 pkt 2 – czyli wszystkie wymagane zezwolenia potrzebne do zbierania miodu.

5. W przypadku jakiegokolwiek zmiany dotyczącej elementów tej deklaracji pszczelarze powinni przekazywać te informacje do stowarzyszenia. Aktualizacja w rejestrze powinna być dokonywana nie rzadziej niż dwa razy w roku – przynajmniej raz po zimie i raz po zbiorze miodu na przełomie listopada i grudnia.

6. Pszczelarze, którzy nie są zarejestrowani a chcą wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą powinni złożyć deklarację o przystąpieniu do produkcji „miodu drahimskiego” nie później niż do 31 grudnia poprzedniego roku.

7. Wszyscy pszczelarze są zobowiązani do wykorzystywania jednego wzoru etykiety. Oprócz tej etykiety pszczelarze mogą umieszczać na opakowaniu wszystkie inne dopuszczone prawnie informacje i oznakowania. Stowarzyszenie dystrybuuje etykiety na podstawie danych zawartych w deklaracji. Na każdej etykiecie powinien się znajdować kolejny numer oraz informacje umożliwiające identyfikację pszczelarza. Szczegółowe zasady oraz procedury dotyczące dystrybuowania etykiet przez stowarzyszenie pomiędzy pszczelarzami są przekazywane do organu kontrolnego. Zasady oraz te procedury w żaden sposób nie mogą dyskryminować producentów nienależących do stowarzyszenia.

8. Stowarzyszenie poddaje kontroli wewnętrznej, niezależnej od kontroli przeprowadzanej przez organ określony w pkt 9 specyfikacji, i sprawdzeniu prowadzonej za pomocą wykonania analizy organoleptycznej i niepełnej laboratoryjnej, określony procent pszczelarzy, którzy złożyli deklaracje i chcą wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą.

9. Jeżeli w wyniku kontroli wewnętrznej przeprowadzonej przez stowarzyszenie stwierdzona zostanie niezgodność ze specyfikacją to odmawia się wydania etykiet. Podmiot może zwrócić się o zweryfikowanie tej informacji do organu kontrolnego. Jeżeli ten organ potwierdzi zgodność ze specyfikacją to stowarzyszenie wyda etykiety.

10. Stowarzyszenie powinno dysponować aktualną listą pszczelarzy, zainteresowanych wytwarzaniem miodu objętego chronioną nazwą w danym roku oraz listą podmiotów zainteresowanych jego dalszym konfekcjonowaniem. Na liście mogą znajdować się tylko pszczelarze, którzy złożyli deklarację w odpowiednim terminie i ich pasieki są usytuowane na obszarze określonym w pkt. 5. Lista ta jest przekazywana do organu kontrolującego wraz z informacjami dotyczącymi wydanych etykiet.

11. Pszczelarz zawsze musi posiadać aktualne następujące rejestry:

- a) Aktualną kopię deklaracji złożonej do stowarzyszenia;
- b) Aktualne dokumenty potwierdzające odpowiedni stan sanitarny kolonii;
- c) W przypadku, gdy pasieka była przewożona należy mieć również informację, w którym miejscu zbierany był „miód drahimski”;
- d) Rejestr otrzymanych i wykorzystanych etykiet;
- e) Rejestr całości ilości miodu wytworzonego i sprzedanego w danym gospodarstwie w danym roku z zaznaczeniem ilości miodu objętego chronioną nazwą;
- f) Wyniki badań zleconych lub przeprowadzonych samodzielnie na:
 - zawartość cukrów redukujących – glukozy i fruktozy;
 - zawartość HMF;
 - wolne kwasy;
 - liczbę diastazową;
 - zawartość sacharozy
 - zawartość proliny.

12. Każdy podmiot, który będzie chciał skupować produkt od pszczelarzy i dalej go konfekcjonować pod chronioną nazwą powinien powiadomić o tym stowarzyszenie. Podmiot musi być usytuowany na obszarze określonym w pkt. 5. Powiadomienie zawiera, co najmniej informacje o nazwie właściciela/firmy, rodzaju działalności gospodarczej, lokalizacji, cechach zakładu, systemie i wydajności pakowania oraz informacje o prowadzeniu działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Podmioty skupujące miód dystrybuują go pod, tą samą, co pszczelarze, wspólna zatwierdzoną etykietą. Etykiety uzyskują ze stowarzyszenia.

13. Stowarzyszenie prowadzi listę podmiotów, które są zainteresowane skupowaniem miodu od pszczelarzy i dalszym konfekcjonowaniem go pod chronioną nazwą. Podmioty, które nie są zarejestrowane a chcą skupować i konfekcjonować produkt objęty chronioną nazwą w następnym roku powinny złożyć powiadomienie nie później niż do 31 grudnia bieżącego roku. Lista podmiotów jest przekazywana do organu kontrolującego.

14. Podmioty przekazują do stowarzyszenia oraz do organu kontrolnego informacje o ilości skupionego i sprzedanego miodu objętego chronioną nazwą, informacje o

pszczelarzach, od których był zakupiony miód. Podmioty przekazują również informacje ile z pobranych ze stowarzyszenia etykiet zostało wykorzystanych. Informacje te są przekazywane nie później niż do końca każdego roku.

15. W przypadku, gdy organ kontrolny stwierdzi niezgodności, występujące choćby na jednym etapie łańcucha produkcyjnego, produkt nie będzie mógł być wprowadzony do obrotu z chronioną nazwą.

Producenci są zobowiązani do spełniania warunków określonych w 6 pkt 1) lit a) od momentu wysłania wniosku o rejestrację do Komisji Europejskiej. Producenci są zobowiązani do spełniania warunków określonych w 6 pkt 1 lit b) i c) nie później niż trzy miesiące od momentu pierwszej publikacji wniosku o rejestrację w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

Prowadzenie rejestrów pozwala na określenie pochodzenia miodów, a także ilości wyrobu otrzymanego i wprowadzonego do obrotu. Wprowadzenie obowiązku sprzedaży „miodu drahimskiego” pod jedną wspólną etykietą, ma na celu zagwarantowanie właściwego poziomu kontroli, panowanie nad produktem oraz nadzorowaniem jego jakości i wprowadzanej do obrotu ilości. Wprowadzony obowiązek wykorzystywania jednej etykiety ma być gwarancją, że pod chronioną nazwą jest sprzedawany oryginalny produkt. Obowiązek ten nie stanowi ograniczenia dla pszczelarzy, ponieważ etykiety mogą otrzymać zarówno pszczelarze zrzeszeni w związku jak też nienależący do niego. Takie same zasady obowiązują skupujących miód, którzy zajmują się dalszym jego konfekcjonowaniem. Wprowadzenie obowiązku sprzedaży miodu pod jedną etykietą ma również na celu ograniczenie możliwości podrabiania i fałszowania miodu.

7. Metoda produkcji:

- 1) Pasieka musi być usytuowana na obszarze, o którym mowa w pkt 5. Wybór ostatecznego miejsca usytuowania pasieki podejmowany jest przez pszczelarza i zależy od poziomu występujących pożytków oraz uwzględnia posiadaną przez pszczelarza wiedzę i doświadczenie w tym zakresie.
- 2) Pszczelarz musi posiadać wszystkie wymagane zezwolenia do zbierania miodu. W szczególności musi posiadać dokumenty potwierdzające stan zdrowia pszczół lub zaświadczenie o objęciu pasieki nadzorem weterynaryjnym przez powiatowego Lekarza Weterynarii, zgodę właściwego nadleśnictwa oraz w przypadku lokalizacji na obszarze rezerwatów lub parków narodowych, zgodę odpowiednich władz.
- 3) Do produkcji „miodu drahimskiego” wykorzystuje się wyłącznie podgatunki pszczoły miodnej *Apis mellifera carnica* oraz *Apis mellifera mellifera* oraz krzyżówki pomiędzy nimi
- 4) Przed rozpoczęciem zbierania „miodu drahimskiego” należy odebrać zebrany wcześniej przez pszczoły miód. Na ramach mogą zostać drobne ilości miodu (około 3-4 kg miodu.) jeżeli wymaga tego właściwe funkcjonowanie rodzin pszczelich. Pozostawiona ilość miodu nie może doprowadzić do zmiany smaku i zapachu ostatecznego produktu lub doprowadzić do niespełnienia wymagań postawionych w opisie. Dopiero po odebraniu miodu, przy spełnieniu powyższych wymagań, można ponownie przystąpić do zbierania „miodu drahimskiego”.

- 5) Pszczoły można dokarmiać po odwirowaniu miodu przed zimą zgodnie z *Kodeksem Dobrej Praktyki Pszczelarskiej*. Niedopuszczalne jest dokarmianie pszczół w okresie zbierania „miodu drahimskiego”. Wyłączenie w wyjątkowych przypadkach, gdy zagrożony jest prawidłowy rozwój rojów pszczelich, dopuszcza się dokarmianie przed rozpoczęciem zbierania miodu, jednakże powinno się ono zakończyć najpóźniej na 14 dni przed planowanym miodobraniem i dawkowanie nie może przekraczać 0,5 kg cukru, na 24 h.
- 6) Pod koniec okresu zbioru odbiera się ramki z miodem dojrzałym (co najmniej 3/4 ramki powinno być zasklepione). Czynność tę wykonuje się metodą tradycyjną, omiatając ramki pszczele zmiotką bądź wykorzystując przegonki mechaniczne.
- 7) Przed odwirowaniem miodu ramki należy odsklepić najczęściej używając noża pasiecznego lub odsklepiacza widelcowego. W przypadku miodu wrzosowego po odsklepieniu należy rozluźnić rozluźniaczem sztyftowym.
- 8) Miód odwirowuje się w pracowniach pszczelarskich na zimno w miodarce z wykorzystaniem siły odśrodkowej. Dopuszcza się wyciskanie miodu z odsklepin na zimno za pomocą pras mechanicznych.
- 9) Odwirowany miód podlega cedzeniu, przez co najmniej podwójne sito, które pozwalają na przejście składników miodu, zatrzymują natomiast zanieczyszczenia woskowe lub inne, np. części pszczół. Najlepsze efekty osiąga się, jeżeli proces ten odbywa się w pomieszczeniach ogrzewanych w temperaturze 25 - 30⁰C. Przecedzony miód wlewany jest do odstojników.
- 10) Po wyklarowaniu się miodu w odstojnikach zostaje on rozlany do różnego rodzaju atestowanych opakowań detalicznych, lub do atestowanych pojemników zbiorczych. Miód powinien być przechowywany z dala od światła w temperaturze od 10°C do 20°C przy wilgotności nie wyższej niż 65%. Dopuszcza się sprzedaż miodu z atestowanych opakowań zbiorczych. Opakowania te muszą być jednak specjalnie oznakowane i należy posiadać dokumentację potwierdzającą pochodzenie miodu.
- 11) Niedopuszczalne procesy to filtrowanie (odfiltrowywanie pyłków) i pasteryzowanie miodu. Na żadnym z etapów produkcji nie można dopuścić do temperatury miodu przekraczającej 42°C. Dopuszcza się kremowanie miodu.
- 12) Rozlewanie do opakowań musi odbywać się na obszarze określonym, w pkt 5 zgodnie z wymaganiami stawianymi chronionej nazwie pochodzenia.
- 13) W trakcie procesu zbierania miodu zabronione jest korzystanie z produktów chemicznych oraz innych odstraszaczy pszczół: stałych, ciekłych lub gazowych.
- 14) Zabronione jest stosowanie leków w okresie zbierania miodu.
- 15) Pod chronioną nazwą „miód drahimski” nie może być sprzedawany miód, w którym są widoczne defekty, takie jak rozwarstwienie fazowe, fermentacja lub zmiana charakterystycznego smaku czy zapachu.
- 16) Przy pozyskiwaniu miodu, w sprawach nieuregulowanych lub nieokreślonych w specyfikacji, pszczelarz winien przestrzegać *Kodeksu Dobrej Praktyki Produkcyjnej w Pszczelarstwie*. Kodeks został zatwierdzony na posiedzeniu Komisji Promocji i

Bezpieczeństwa Żywnościowego Produktów Pszczelich w dniu 18 lutego 2004 r. Przyjęto go do stosowania przez polskich pszczelarzy Uchwałą XVII Walnego Zjazdu Delegatów Polskiego Związku Pszczelarskiego podjętą w dniu 29 lutego 2004 roku w Pszczelej Woli.

- 17) Podmioty, które będą odbierać miód od pszczelarzy i dalej go konfekcjonować pod chronioną nazwą mają posiadać wewnętrzny system umożliwiający dokładne określenie ilości zakupionego i ilości sprzedanego chronionego miodu. Wewnętrzny system ma wyeliminować możliwość pomieszania miodu chronionego z innymi miodami.

Obowiązek rozlewania miodu do opakowań detalicznych na obszarze jego pozyskiwania, który jest określony w pkt 5, związany jest z tradycyjnie stosowaną praktyką mającą na celu zagwarantowanie odpowiedniej jakości produktu jak i w celu nadzoru i kontroli nad pochodzeniem chronionego miodu. Pszczelarze zazwyczaj zbierają miód w sposób tradycyjny i rzemieślniczy oraz sami rozlewają wytworzone we własnych pasiekach miody do opakowań detalicznych. W ten sposób unika się zagrożeń związanych z ewentualną zmianą właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych miodu, które mogłyby mieć miejsce przy jego przemieszczaniu na duże odległości. Transport i związane z tym procesy takie jak długotrwałe poruszanie, wstrząsanie, ponowne mieszanie miodu, może sprzyjać procesom krystalizacji, co też nie jest bez znaczenia dla zachowania odpowiedniej jakości miodu. Jeżeli nie są zachowane odpowiednie warunki przy przemieszczaniu miodu to może on, jako substancja higroskopijna, chłonać wodę lub szybko krystalizować. Może to doprowadzić do niespełnienia wymagań określonych w opisie produktu. Ze względu na ograniczenie, iż na żadnym etapie produkcji nie można dopuścić do temperatury przekraczającej 42°C odparowanie wody może być utrudnione. Powstaje, zatem zagrożenie, że produkt nie będzie odpowiedniej jakości. W sytuacji, gdy jest możliwość transportu miodu przed rozlaniem poza obszar, określony w pkt 5, istnieje zagrożenie zmieszania „miodu drahimskiego” z innymi miodami lub też sprzedawania miodów pochodzących z innych regionów pod tą chronioną nazwą. Wprowadzone ograniczenie ma na celu podtrzymanie wiarygodności systemu kontroli na wysokim poziomie oraz wyeliminowanie czynnika zagrażającego jakości sprzedawanego miodu.

8. Związek z obszarem geograficznym:

Związek Naturalny

„Miód drahimski” zbierany jest na terenie gmin Czaplinek, Wierzchowo, Barwice, Borne Sulinowo oraz Nadleśnictwa Borne Sulinowo.

Klimat

Obszar ten zaliczany jest pod względem klimatycznym do dziedziny bałtyckiej odznaczającej się silniejszymi wpływami oceanicznymi w porównaniu z klimatem innych rejonów Polski. Sąsiedztwo Bałtyku wpływa na ocieplenie zim i ochłodzenie okresu letniego. Ważną cechą klimatu są stosunki termiczne ściśle związane z ukształtowaniem terenu. Relatywnie duża wysokość względna obszaru wpływa na obniżenie wartości temperatur w tym rejonie. Średnia temperatura okresu maj-lipiec wynosi 14,4°C. Temperatura roczna waha się w granicach 7,0-7,3°C. Liczba dni gorących w roku (o temperaturze maksymalnej >25°C) wynosi od 18 do 22. Długość okresu wegetacyjnego (dni o temperaturze średniej od 5°C) wynosi od 208 do 215 dni, a początek tego okresu przypada na 7-10 kwietnia. Początek zimy przypada na okres od 13 grudnia do 2 stycznia, a jej długość wynosi 65-90 dni. Suma opadów rocznych na tym obszarze jest dosyć zróżnicowana i wynosi od około 600 mm do prawie 725 mm. Opisywany

obszar geograficzny, charakteryzuje się dużą wilgotnością względną powietrza sięgającą w skali rocznej 81 %.

Gleby i stosunki wodne

Gleby tego regionu powstały głównie z osadów pozostawionych przez lodowiec i jego wody roztopowe. Przeważają gleby bielcowe wytworzone z piasków luznych i słabogliniastych, a także z glin zwałowych oraz piasków naglinowych i naiłowych. Są to gleby "wiekowo młode", które nie przeszły jednolitego procesu glebotwórczego i wykazują ścisłą zależność jakościową od skał podłoża. Występują tu liczne torfowiska oraz, obfitujące w rudy darniowe, tereny podmokłe. Południową część obszaru zajmują rozległe obszary sandrowe powstałe ze żwirów i piasków naniesionych przez wody spływające z topniejącego lodowca. Charakterystycznymi typami gleb w północnej części obszaru pozyskiwania „miodu drahimskiego” są: gleby brunatne, bielcowe i pseudobielcowe, powstałe na glinach zwałowych, piaskach słabogliniastych i gliniastych. Istotnym elementem tego obszaru, jest występowanie wielu jezior (powyżej 60 jezior o powierzchni przekraczającej 1 ha), licznych rzek, małych potoków, źródlisk, mokradeł, torfowisk i lasów. Wody powierzchniowe w tym rejonie charakteryzują się dobrą jakością. Przepływająca przez ten obszar rzeka Drawa zaliczona została do wód o I klasie czystości. Również jeziora odznaczają się wysoką czystością, jezioro Śniadowo i Pile (gmina Borne Sulinowo) otrzymały I klasę czystości.

Wpływ obszaru na występowanie pożytków:

Gryka

Słaba jakość gleb bielcowych determinuje ich rolnicze wykorzystanie. Bielice piaskowe rozwinięte z piasków gliniastych zaliczane do IV, V i VI klasy bonitacyjnej, doskonale nadają się do uprawy gryki i ziemniaków. Warunki klimatyczne panujące w tym regionie sprzyjają uprawie gryki. Zwłaszcza duże znaczenie ma wysoka wilgotność powietrza, sięgająca 81%. Rolnicy umieszczają także grykę w płodozmianach z uwagi na poprawę warunków glebowych. Grykę uprawiają także liczne (około 400) gospodarstw ekologicznych, które muszą umieszczać w swoich płodozmianach rośliny wprowadzające azot do gleby. Uregulowane stosunki wodne dodatkowo sprzyjają tym uprawom. W 2005 r. na opisywanym obszarze pod uprawę gryki było przeznaczonych 1120 ha.

Lipa

Około 90% dróg przebiegających przez wsie, bocznych dróg, alejek, ścieżek itp. obsadzone jest starymi drzewami lip. Są to tzw. lipowe aleje. Lipa jest tak popularna w na tym obszarze, że znajduje się tu wiele okazów pomnikowych. Przykładowo w Rzepowie znajdują się kościół z XIX wieku z rosnącą obok pomnikową lipą, w Piasecznie znajdują się kościół z XIX wieku wraz z pomnikową aleją lipową, w Siemczynie znajduje się park zabytkowy i dwa cmentarze ewangelickie z XIX wieku z pomnikowymi okazami lip i klonów, w Czaplinku znajduje się park z 4 słynnymi alejami lipowymi, w Ogrodnie znajduje się cmentarz ewangelicki z XIX wieku z pomnikową lipą i kwitnącymi okazami bluszczu, we wsi Czarne Wielkie kościół otoczony okazałymi lipami i dwa cmentarze ewangelickie z XIX wieku czy okazy pomnikowych lip w Kluczewie.

Kolejnymi dobrymi przykładami na związek lipy z tym obszarem są dorodne okazy tu występujące. Przez wieś Ostroróg (gmina Czaplinek) i niedaleko położoną wieś Starowice (gmina Borne Sulinowo) przebiegają piękne aleje starych lip. Obok kapliczki na skrzyżowaniu dróg w mieście Niwka (gmina Czaplinek) znajduje się okaz lipy szerokolistnej o obwodzie 400 cm i wysokości 32 m. W miejscowości Żeliszawie-Nowe Kaleńsko w obrębie

dworku między torem kolejowym a drogą do Starego Kaleńska (gmina Czaplinek) znajduje się okaz lipy drobnolistnej o obwodzie 555 cm i wysokości 40 m.

Tak powszechne występowanie lipy związane jest z odpowiednimi warunkami glebowymi oraz czystością tego obszaru. Bardzo istotnym elementem środowiskowym jest brak zanieczyszczeń przemysłowych powietrza, na które lipa jest szczególnie wrażliwa.

Rzepak

Gleby bielcowe, nagliniaste oraz glinowe zaliczane do III i IV klasy bonitacyjnej świetnie nadają się do upraw rzepaku. Umiarkowane temperatury i równomierne opady również mają pozytywny wpływ na uprawy. Cechą charakterystyczną upraw jest to, iż nie są one wielohektarowe, lecz podzielone na kilkuhektarowe pola, poroździelane licznymi lasami. Zapewnia to pszczołom doskonałe warunki do rozwoju i zbierania nektaru, ze względu na brak porywistych wiatrów. W 2005 r. na opisywanym obszarze pod uprawę rzepaku było przeznaczonych prawie 1400 ha.

Wrzos

Łatwo przepuszczalne gleby o odczynie kwaśnym oraz dobry dostęp do światła (tereny nie zalesione) sprzyjają występowaniu wrzosów na tym obszarze. Na terenie Nadleśnictwa Borne Sulinowo znajduje się jedno z największych wrzosowisk w Europie. Łącznie połacie wrzosu zajmują w nim około 6 tys ha. Są to zbiorowiska składające się z roślinności wrzosowisk z klasy Nardo, czyli wrzosów i jałowca oraz podrostu brzozy i sosny, występujące na kwaśnych glebach bielcowych. Należą tu zespoły wrzosu zwyczajnego (*Polio-Callunetum*), wrzosowiska z jałowcem barwierskim (*Scabioso canescentis*) – (*Genistetum tinctoriade*) na sandrach, które w górnych warstwach osadów mają węglan wapnia i powyrębowe suche psiary (*Polygalo*) – (*Nardetum*) z psiarą krzyżownicą. Wrzosowiska reprezentują różne postacie troficzne: od fitocenozy bardzo suchych z udziałem bogatej flory porostów i mchów brunatnych, po wilgotne wręcz mokre, na płytko zalegających torfach. Planowane jest obecnie utworzenie specjalnego rezerwatu w celu objęcia opisywanych wrzosowisk ochroną.

Zróżnicowanie roślinności

Na terenie pozyskiwania „miodu drahimskiego” nie występują problemy związane z zanieczyszczeniem środowiska (obszar ten jest m.in. położony na terenie Drawskiego Parku Krajobrazowego), nie występuje tu przemysł niszczący środowisko, a ekosystemy w niewielkim stopniu zostały przekształcone przez człowieka. Bardzo zróżnicowana i rozbudowana sieć wodna przyczynia się do zwiększania poziomu różnorodności występującej tu roślinności. Występują tu także jeziora lobeliowe, charakteryzujące się niezwykle czystością wód oraz występowaniem roślinności reliktovej (gwiazdnica grubolistna, bażyna czarna, trzcinnik prosty i wełnianka delikatna oraz objęte ochroną gatunkową: rosiczka okrągłolistna, bagno zwyczajne, grzybienie północne, storczyki: plamisty, krwisty i Traunsteinera). Na obszarze parku utworzono również siedem rezerwatów: Jezioro Czarnówek, Torfowisko nad Jeziorem Morzysław Mały, Brunatna Gleba, Dolina Pięciu Jezior, Jezioro Prosino, Zielone Bagna i Torfowisko Toporzyk. Ich występowanie zwiększa bioróżnorodność na tym obszarze. Istotnym faktem jest naturalny charakter rezerwatów, gdyż zostały ukształtowane z bardzo niewielką ingerencją człowieka. Znaczącą część roślinności w rezerwach stanowią rośliny podlegające ochronie (orlik pospolity, wawrzynek wilczełyko, kruszczyk błotny, bluszcz pospolity, listera jajowata, grązel żółty, grzybienie białe, storczyk szerokolistny, podkolan biały, marzanka wonna, konwalia majowa i kocanki piaszkowe). Czystość środowiska i bardzo zróżnicowane ekosystemy wpływają na bardzo zróżnicowany skład pyłkowy wpływający na specyfikę miodu wielokwiatowego.

Podsumowanie

„Miód drahimski” jest ściśle związanym z obszarem, z którego pochodzi. Pod nazwą „miód drahimski” są sprzedawane te rodzaje miodu, które powstają z roślin charakterystycznych dla tego regionu. Warunki glebowo - klimatyczne na tym obszarze oraz praktyki miejscowych rolników wpływają na występujące tu uprawy – gryki i rzepaku. Obszar ten charakteryzują również liczne, jedne z największych w Europie wrzosowiska, a miejscową praktyką było sadzenie alei lipowych. Obszar ten (część Drawskiego Parku Krajobrazowego, siedem rezerwatów, jeziora lobeliowe itp.) jest również czysty ekologicznie, nie został dotknięty przemysłem i charakteryzuje go bardzo zróżnicowana flora, w tym wiele gatunków chronionych. Biorąc pod uwagę charakterystykę występującej tu roślinności pod nazwą „miód drahimski” sprzedawanych jest pięć rodzajów miodu – gryczany, rzepakowy, wrzosowy, lipowy oraz wielokwiatowy. „Miód drahimski” jest on produktem wyjątkowym, a dzięki wielowiekowej tradycji i doświadczeniu tutejszych pszczelarzy produktem najwyższej jakości.

Związek historyczny

Udokumentowanie wielowiekowej ciągłości pszczelarstwa na Pojezierzu Drawskim na obszarze dawnego starostwa drahimskiego, w Czaplinku i jego okolicach nie jest trudne. Hodowla pszczół (wcześniej bartnictwo) była zawsze i jest nadal popularnym zajęciem ludności zamieszkującej Pojezierze Drawskie. Zdecydowały o tym zarówno względy gospodarcze jak i sprzyjające rozwojowi pszczelarstwa walory przyrodnicze Pojezierza Drawskiego. O istnieniu długich tradycji pszczelarskich świadczą wzmianki w opracowaniach historycznych, kopie dokumentów oraz inne źródła.

Drahim to pierwotna nazwa miejscowości Stare Drawsko. Już w VII wieku na miejscu obecnych ruin zamku znajdował się gród otoczony wałami. Obronne walory tego miejsca pierwsi docenili najprawdopodobniej Słowianie. Osada Drahim w końcu XIII wieku znalazła się w rękach joanitów. W 1366 r. Joannici sprzedali dobra, i wraz z nimi wzniesiony wcześniej zamek w Drahimiu, Kazimierzowi Wielkiemu. Wówczas zamek drahimski stał się siedzibą polskiego starostwa.

W XVI wieku Starostwo Drahimskie leżało w granicach państwa polskiego i stanowiło najbardziej na północ wysuniętą część Wielkopolski. Był to obszar między Nową Marchią, Księstwem Zachodniopomorskim i ziemiami Zakonu Krzyżackiego. Siedzibą starostwa był zamek w Drahimiu (obecnie wieś Stare Drawsko leżąca ok. 5 km na północ od Czaplinka). Starostwo Drahimskie było tzw. Królewszczyzną, co oznaczało, że wchodziło w skład dóbr królewskich. Z tego powodu w roku 1565 urzędnicy królewscy przeprowadzili w starostwie lustrację mającą na celu określenie wielkości dochodów z dóbr należących do króla polskiego. Zachował się do dzisiejszych czasów obszerny protokół opublikowany m.in. w następującym wydawnictwie: *Lustracja województw wielkopolskich i kujawskich 1564-1565*, cz. I, wyd. Andrzej Tomczak, Czesława Chrypko-Włodarska, Jerzy Włodarczyk, Bydgoszcz 1961. Fragment ww. wydawnictwa wykorzystano w monografii *Czaplinek i Starostwo Drahimskie* wyd. Koszalińskie Towarzystwo Społeczno-Kulturalne, Koszalin 1985. Na stronie 56 tej monografii zawarta jest informacja, że w 1565 roku w starostwie było 11 bartników, z których każdy oddawał rocznie do zamku pół kłody miodu. Czaplinek był jednym z większych ośrodków na obszarze starostwa drahimskiego. Według zapisów w wałęckich księgach grodzkich w roku 1628 ludność starostwa liczyła 3732 osoby, z czego około 960 stanowili mieszkańcy czaplineccy.

Lata 1824-1825 oraz rok 1928

W latach 1668 – 1945 Ziemia Czaplinecka, znajdująca się w centrum Starostwa Drahimskiego, leżała w granicach najpierw Brandenburgii, a później państwa pruskiego i niemieckiego. Dowody długich tradycji pszczelarskich na tej ziemi znajdują się np. w niemieckojęzycznym czasopiśmie „Unser Pommerland” zeszyt 5 z 1932 roku. Jest to numer w całości poświęcony temu obszarowi. Na stronie 64 ww. wydawnictwa znajduje się informacja, że w latach 1824 - 1825 w leżącej niedaleko Czaplinka wsi Flacksee (obecna nazwa: Jeziorna) jeden z rolników posiadał od 106 do 116 rojów pszczelich oraz od 153 do 192 uli. Na stronie 163 ww. wydawnictwa w opisie stanu hodowli znajduje się informacja, że w roku 1928 na obszarze Ziemi Czaplineckiej znajdowało się 1136 „stanowisk pszczelarskich” (*Stand Bienen*), czyli pasiek. Z treści tekstu wynika, że chodzi o różnej wielkości pasieki prowadzone przez miejscowe gospodarstwa.

Rok 1946

W zbiorze akt z lat 1945 – 1946 przechowywanym z archiwum Pomorskiego Banku spółdzielczego Oddział w Czaplinku znajdował się protokół spisany 3 lipca 1946 roku z którego wynika, że mieszkańiec Czaplinka opiekuje się przejętą od żołnierzy radzieckich pasieką (prawdopodobnie przejętą od byłych niemieckich mieszkańców Czaplinka). Oryginał tego protokołu został przekazany do Archiwum Państwowego. Zachowany tekst protokołu jest ciekawostką historyczną dokumentującą, że bezpośrednio po II wojnie światowej osadnicy polscy rozpoczęli kontynuację miejscowych tradycji pszczelarskich.

Aktywność pszczelarzy na tym obszarze potwierdzają również informacje o działalności Kół pszczelarskich. Zachowały się np. fragmenty spisu ewidencji członków Koła Pszczelarzy - spis ten rozpoczyna się od daty 17.VI.1972. Zachowała się również kopia protokołu z walnego zgromadzenia członków Koła Pszczelarzy, które odbyło się 26 kwietnia 1970 r. oraz kopia protokołu z walnego zgromadzenia członków Koła Pszczelarzy, które odbyło się 8 kwietnia 1973 r.

Po II wojnie światowej zaprzestano w oficjalnym nazewnictwie i w podziale administracyjnym wykorzystywania nazwy Starostwo Drahimskie i wprowadzono nazwę Drawsko. Stąd pochodzi nazwa Pojezierze Drawskie czy Drawski Park Krajobrazowy itp. Odwołania do nazwy „Drahim” funkcjonowały jednak dalej pomimo zmian nazw administracyjnych. W kalendarium imprez kulturalnych województwa zachodniopomorskiego na 2007 r. można znaleźć np.:

- ✓ Styczeń, Powiatowy Konkurs Literacki - rozstrzygnięcie „Starostwo Drahimskie i Ziemia Czaplinecka” - Konkurs dla uczniów szkół podstawowych na najlepszą baśń lub legendę tematycznie związaną ze Starostwem Drahimskim.
- ✓ 27 kwietnia 2007, Powiatowy Konkurs Plastyczny - rozstrzygnięcie „Starostwo Drahimskie i Ziemia Czaplinecka” - Konkurs dla uczniów szkół gimnazjalnych, ponadgimnazjalnych oraz artystów plastyków amatorów (plakat, malarstwo, rękodzielnictwo) - tematycznie związany z obchodami 600-lecia Starostwa Drahimskiego.
- ✓ Czerwiec – lipiec 2007, Wojewódzki Plener Fotograficzny „Starostwo Drahimskie i Ziemia Czaplinecka” wczoraj i dziś. – Konkurs tematycznie związany z obchodami 600-lecia Starostwa Drahimskiego. Prace zostaną wykorzystane do promocji regionu.

Na 6 – 8 lipca 2007 r. zaplanowane są uroczyste obchody 600-lecia ustanowienia Starostwa Drahimskiego. Organizatorem jest gmina Czaplinek i Zamek Drahim. Na obszarze tym można spotkać również restaurację Drahim czy zajazd Drahim.

Miejscowi pszczelarze również wykorzystują nazwę „miód drahimski” (zdjęcie nr 1) w celu podkreślenia pochodzenia utożsamianego tu z jakością miodu. W celu podtrzymania jakości sprzedawanego miodu oraz wyróżnienia go na rynku miejscowi pszczelarze podejmowali wiele różnych działań. Jedną z takich inicjatyw było opracowanie wspólnej etykiety „miodu drahimskiego”, pod która obecnie sprzedaje się ten miód.



Zdjęcie nr 1 „miód drahimski”

Szczegółowy opis podejmowanych działań w celu promocji „miodu drahimskiego” można znaleźć również w artykule Pana Andrzeja Buławskiego pt. „MIÓD DRAHIMSKI” opublikowanym w książce „O produktach tradycyjnych i regionalnych – Możliwości a polskie realia” pod redakcją M. Gąsiorowskiego.

„Miód drahimski” jest produktem znanym i rozpoznawalnym. Do promocji tego miodu wykorzystuje się np. „stragany drahimskie” o specyficznym charakterze (wykorzystywane podczas wszelkich imprez promocyjnych i plenerowych) specjalne do tego celu zaprojektowane i wykonane. „Miód drahimski” otrzymał np. nagrodę - wyróżnienie w 2003 r. w konkursie na Produkt Zachodniopomorski oraz np. pierwszą nagrodę w województwie zachodniopomorskim w ogólnopolskim konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.

Związek ludzki

Długa historia pszczelarstwa na tym obszarze przyczyniła się do wykształcenia umiejętności lokalnych pszczelarzy. Wypracowali oni takie zasady postępowania przy podbieraniu miodu i hodowli pszczół, które są bezpośrednio odzwierciedlone w składzie chemicznym miodu.

Opisywany obszar charakteryzuje się relatywnie niskim poziomem opadów, bardzo dużą liczbą zbiorników wodnych oraz dużą wilgotnością względną powietrza. Czynniki te wpływają pozytywnie na pracę pszczół oraz smak miodu. Wysoki poziom zawartości cukrów redukujących – glukozy i fruktozy jest związany m.in. ze stosowaną tu metodą zbierania

miodu. Ponieważ miód pozyskuje się tylko z tych ramek, które są zasklepione, co najmniej w $\frac{3}{4}$ to zbierany miód jest miodem dojrzałym. Praktyka ta wpływa również na niską zawartość wody w gotowym produkcie. Uzyskiwany produkt jest bardzo świeży i jest naturalnego pochodzenia, o czym świadczy występująca w „miodzie drahimskim” wysoka zawartość proliny oraz niski poziom HMF. „Miód drahimski” charakteryzuje również naturalna niska kwasowość. Niska zawartość sacharozy w miodzie jest również wynikiem wprowadzonych ograniczonych zasad dokarmiania pszczół. Liczne enzymy wynikające z naturalnego pochodzenia miodu nie są utracone w procesie produkcji, ponieważ zgodnie z przyjętymi na tym obszarze zasadami na żadnym z etapów nie można dopuścić do temperatury miodu przekraczającej 42°C. Zabronione jest również filtrowanie (odfiltrowywanie pyłków) i pasteryzowanie miodu. Na jakość miodu ma również wpływ wykorzystywanie wyłącznie podgatunki pszczoły miodnej *Apis mellifera carnica* oraz *Apis mellifera mellifera* oraz krzyżówki pomiędzy nimi.

9. Kontrola:

1. COBICO Sp.zoo, ul. Grzegórzecka 77, 31-559 Kraków,
2. TUV Rhienland Polska Sp. Zoo 02-146 Warszawa, 17-tego stycznia 56, tel. 22 8467999, fax. 22 868 37 4270-502,
3. Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Szczecinie, ul. Wały Chrobrego 4, Szczecin, tel. (091) 434-56-66, 430-32-72, fax (091) 434-56-66.

10. Etykietowanie:

Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Wszyscy pszczelarze oraz podmioty zajmujące się skupowaniem miodu i dalszym konfekcjonowaniem pod chronioną nazwą zobowiązani są do wykorzystywania jednego typu etykiety. Etykiety będą dystrybuowane za pośrednictwem Stowarzyszenia Producentów Miodu Drahimskiego. Stowarzyszenie przekazuje inspekcji kontrolnej szczegółowe zasady dystrybucji etykiet. System jednolitych etykiet ma zagwarantować właściwą jakość oraz ułatwić możliwość śledzenia produktu. Zasady oraz te procedury w żaden sposób nie mogą dyskryminować producentów nienależących do stowarzyszenia.

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Brak

12. Informacje dodatkowe:

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Brak

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników.

Materiały i publikacje, do których są odniesienia we wniosku:

1. *Kodeksu Dobrej Praktyki Produkcyjnej w Pszczelarstwie* - przyjęty do stosowania przez polskich pszczelarzy Uchwałą XVII Walnego Zjazdu Delegatów Polskiego Związku Pszczelarskiego podjętą w dniu 29 lutego 2004 roku w Pszczelej Woli.
2. *Dowody ciągłości pszczelarstwa na Ziemi Czaplineckiej*, opracowanie autorstwa Pana Zbigniewa Januszańca.
3. Kalendarium imprez kulturalnych województwa zachodniopomorskiego na 2007 r.
4. „Unser Pommerland” zeszyt 5 z 1932 roku
5. Artykuł Pana Andrzeja Buławskiego pt. „MIÓD DRAHIMSKI” opublikowanym w książce „O produktach tradycyjnych i regionalnych – Możliwości a polskie realia” pod redakcją M. Gąsiorowskiego.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

„Miód drahimski”

WE nr:

☒ CHOG ☐ CHNP

1. NAZWA

Miód drahimski

2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB KRAJ TRZECI

Polska

3. OPIS PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

3.1 Rodzaj produktu

Kategoria 1.4 – inne produkty pochodzenia zwierzęcego, miód

3.2 Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Pod nazwą „miód drahimski” sprzedawanych może być pięć różnych miodów: miód gryczany, miód rzepakowy, miód wrzosowy, miód lipowy oraz miód wielokwiatowy.

1. Mianem gryczanego „miodu drahimskiego” określa się miód wyprodukowany na bazie gryki (*Fagopyrum*). Ma barwę ciemnobrunatną, prawie czarną. Skrystalizowany przybiera barwę brązową. Krystalizuje powoli, przyjmując postać gruboziarnistą, niejedolitą. Dopuszcza się na jego powierzchni warstwę płynną. Posiada bardzo intensywny i przyjemny zapach kwiatów gryki, smak: ostry, słodki i lekko piekący.

2. Mianem wrzosowego „miodu drahimskiego” określa się miód wyprodukowany na bazie wrzosu (*Calluna vulgaris*). Ma barwę bursztynowo-herbacianą, która występuje w jaśniejszych i ciemniejszych odcieniach. Przed skrystalizowaniem jest koloru bursztynowego lub nawet czerwono-bursztynowego. Po skrystalizowaniu od żółto-pomarańczowego do brunatnego. Miód wrzosowy ma konsystencję gęstej i galaretowatej cieczy w formie żelu. Krystalizuje się średnioziarnście, ma silny zapach podobny do zapachu wrzosu. W smaku mdłosłodki, ostry i gorzkawy.

3. Mianem rzepakowego „miodu drahimskiego” określa się miód wyprodukowany na bazie rzepaku (*Brassica napus* var. *arvensis*). Jest prawie bezbarwny, lekko słomkowy, z odcieniem zielonkawym, zależnie od roślin, z których zebrany został nektar. Po skrystalizowaniu przyjmuje barwę białą lub szarokremową. Szybko krystalizuje, dając drobne kryształki i mazistą konsystencję. Smak: łagodny, mdławny i lekko gorzkawy.

4. Mianem lipowego „miodu drahimskiego” określa się miód wyprodukowany na bazie lipy (*Tilia*). W stanie płynnym ma barwę od zielonkawożółtej do jasnobursztynowej. Po skrystalizowaniu zmienia zabarwienie na białżółte do złocistożółtego. Miód lipowy w stanie płynnym przypomina olej rycynowy. Po skrystalizowaniu drobnoziarnisty, krupowaty. W smaku jest on dość ostry, często lekko gorzkawy.

5. Mianem wielokwiatowego „miodu drahimskiego” określa się miód wyprodukowany na bazie wielu roślin. W zależności od terminu zbioru może mieć różną barwę, od jasnokremowej do herbacianej. Po skrystalizowaniu zmienia zabarwienie na jasnoszare lub jasnobrązowe. Ma konsystencję płynną, lepłą, częściowo lub całkowicie skrystalizowaną w zależności od terminu zbioru. Zapach zazwyczaj silny, przypominający zapach wosku. Smak

jest zróżnicowany, zależnie od składu nektaru, na ogół jednak jest łagodny, słodki. Niekiedy dominuje smak określonego nektaru.

| Parametr/miód | gryczany | wrzosowy | rzepakowy | lipowy | wielokwiatowy |
|--|---------------------------------------|---|---|----------------------------------|---|
| Dopuszczalna zawartość wody | < 18% | < 21% | < 18% | < 18% | < 18% |
| Zawartość cukrów redukujących – glukozy i fruktozy | > 67% | > 67% | > 67% | > 67% | > 67% |
| Zawartość HMF | < 25 mg/kg | < 25 mg/kg | < 25 mg/kg | < 25 mg/kg | < 25mg/kg |
| Wolne kwasy | < 40 mval/kg | < 40 mval/kg | < 40 mval/kg | < 40 mval/kg | < 40 mval/kg |
| Zawartość sacharozy | < 4% | < 4% | < 4% | < 4% | < 4% |
| Zawartość proliny | > 25 mg/100g | > 25 mg/100g | > 25 mg/100g | > 25 mg/100g | >25mg/100 |
| Udział pyłku przewodniego | > 45% pyłków gryki - <i>Fagopyrum</i> | > 45% pyłków wrzосу - <i>Calluna vulgaris</i> | > 45% pyłków rzepaku - <i>Brassica napus</i> var. <i>arvensis</i> | > 20% pyłków lipy - <i>Tilia</i> | <35 %udziału pyłku którejkolwiek z roślin |

Tabela nr 1 – cechy charakterystyczne „miodu drahimskiego”. (Legenda: Znak „<” oznacza mniej niż, znak „>” oznacza więcej niż.)

W momencie sprzedaży „miód drahimski” może mieć postać płynną (patoka), kremowaną lub skrzystalizowaną (krupiec). „Miód drahimski” jest miodem pszczelim nektarowym. W miodzie mogą wystąpić niewielkie ilości spadzi. Jej obecność nie może jednak doprowadzić do zmiany smaku, zapachu lub cech charakterystycznych miodu. Dopuszcza się również sprzedaż „miodu drahimskiego” w postaci sekcijnej tj. plastrów z miodem.

3.3 Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

3.4 Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Niedopuszczalne jest dokarmianie pszczół w okresie zbierania „miodu drahimskiego”. Wyłącznie w wyjątkowych przypadkach, gdy zagrożony jest prawidłowy rozwój rojów pszczelich, dopuszcza się dokarmianie pszczół przed rozpoczęciem zbierania miodu, jednakże powinno się ono zakończyć najpóźniej na 14 dni przed planowanym miodobranem. Dawkowanie nie może przekraczać dwudniowego zapotrzebowanie pszczół na pokarm. Pszczoły można dokarmiać tylko cukrem białym z buraków lub gotowym syropem (pasza dla pszczół) zawierającym minimum 73% cukrów (glukozy, fruktozy, sacharozy). Cukier biały z buraków i syrop cukrowy mogą pochodzić spoza obszaru pozyskiwania „miodu drahimskiego”. Nie wpływa to na jakość miodu.

3.5 Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Na wyznaczonym obszarze muszą odbywać się wszystkie etapy produkcji – począwszy od stacjonowania pasiek, aż po ostateczne pakowanie miodu. Pod koniec okresu zbioru odbiera się ramki z miodem dojrzałym (co najmniej 3/4 ramki powinno być zasklepione). Miód odwirowuje się w pracowniach pszczelarskich na zimno w miodarce z wykorzystaniem siły odśrodkowej. Dopuszcza się wyciskanie miodu z odsklepin na zimno za pomocą pras

mechanicznych. Odwirowany miód podlega cedzeniu, a następnie wlewany jest do odstożników. Niedopuszczalne jest odfiltrowywanie pyłków i pasteryzowanie „miodu drahimskiego”. Na żadnym z etapów produkcji nie można dopuścić do wzrostu temperatury miodu powyżej 42⁰C. W okresie zbierania miodu zabronione jest stosowanie leków dla pszczoł oraz korzystanie z produktów chemicznych oraz innych odstraszaczy pszczoł: stałych, ciekłych lub gazowych. Do produkcji „miodu drahimskiego” wykorzystuje się wyłącznie podgatunki pszczoły miodnej *Apis mellifera carnica* (pszczoła zachodnio-środkowoeuropejska) oraz *Apis mellifera mellifera* (pszczoła kraińska/krainka) oraz krzyżówki pomiędzy nimi.

3.6 Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.

Obowiązek rozlewania miodu do opakowań detalicznych na obszarze jego pozyskiwania (określonym w pkt. 4) ma na celu zagwarantowanie odpowiedniej jakości produktu. Ograniczenie to ma również zwiększyć poziom nadzoru i kontroli nad pochodzeniem chronionego miodu. Obowiązek ten zapobiega możliwości zmieszania „miodu drahimskiego” z innymi miodami. Wprowadzone ograniczenie ma na celu utrzymanie wiarygodności systemu kontroli na wysokim poziomie oraz wyeliminowanie czynnika zagrażającego jakości miodu.

3.7 Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Wszyscy pszczelarze oraz podmioty zajmujące się skupowaniem miodu i dalszym konfekcjonowaniem pod chronioną nazwą zobowiązani są do wykorzystywania jednego typu etykiety. Etykiety będą dystrybuowane za pośrednictwem Stowarzyszenia Producentów Miodu Drahimskiego. Stowarzyszenie przekazuje inspekcji kontrolnej szczegółowe zasady dystrybucji etykiet. System jednolitych etykiet ma zagwarantować właściwą jakość oraz ułatwić możliwość śledzenia produktu. Zasady oraz te procedury w żaden sposób nie mogą dyskryminować producentów nienależących do stowarzyszenia.

4. ZWIĘZŁE OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

„Miód drahimski” zbierany jest na terenie gmin Czaplinek, Wierzchowo, Barwice, Borne Sulinowo oraz Nadleśnictwa Borne Sulinowo położonych na Pojezierzu Drawskim. Nazwa „miód drahimski” pochodzi od nazwy „Drahim” pierwotnej nazwy miejscowości Stare Drawsko, od której nazywany jest region, w którym znajduje się obszar wytwarzania „miodu drahimskiego”. Po II wojnie światowej zaprzestano w oficjalnym nazewnictwie i w podziale administracyjnym wykorzystywania nazwy Drahim i wprowadzono nazwę Stare Drawsko. Odwołania do tradycyjnej nazwy „Drahim” funkcjonują dalej pomimo zmiany nazw administracyjnych.

5. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

5.1 Specyfika obszaru geograficznego

Obszar określony w pkt. 4 zaliczany jest pod względem klimatycznym do dziedziny bałtyckiej odznaczającej się silniejszymi wpływami oceanicznymi w porównaniu z klimatem innych rejonów Polski. Sąsiedztwo Bałtyku wpływa na ocieplenie zim i ochłodzenie okresu letniego. Ważną cechą klimatu są stosunki termiczne ściśle związane z ukształtowaniem terenu. Relatywnie duża wysokość względna obszaru wpływa na obniżenie wartości temperatur w tym rejonie. Średnia temperatura okresu maj-lipiec wynosi 14,4°C. Temperatura

roczna waha się w granicach 7,0-7,3°C. Gleby tego regionu powstały głównie z osadów pozostawionych przez lodowiec i jego wody roztopowe. Przeważają gleby bielcowe wytworzone z piasków luźnych i słabogliniastych, a także z glin zwałowych oraz piasków naglinowych i niałowych. Obszar pozyskiwania „miodu drahimskiego” położony jest w znacznej części na terenie Drawskiego Parku Krajobrazowego. Na naturalny charakter tego obszaru wpływa brak przemysłu niszczącego środowisko. Na obszarze parku utworzono siedem rezerwatów, charakteryzujących się różnorodną fauną i florą. Ekosystemy rezerwatów w niewielkim stopniu zostały przekształcone przez człowieka. Bardzo zróżnicowana i rozbudowana sieć wodna przyczynia się do zwiększania poziomu różnorodności występującej tu roślinności. Występują tu jeziora lobeliowe, charakteryzujące się niezwykle czystością wód oraz obecnością roślin reliktowych m. in. gwiazdnica grubolistna (*Stellaria crassifolia*), bażyna czarna (*Empetrum nigrum ssp. nigrum*), trzcinnik prosty (*Calamagrostis stricta*). Znaczącą część roślinności stanowią tu rośliny podlegające ochronie m.in. orlik pospolity (*Aquilegia vulgaris*), wawrzynek wilczełyko (*Daphne mezereum*), kruszczyk błotny (*Epipactis palustris*).

Wpływ obszaru na występowanie pozostałych pożytków:

Gryka

Słabej jakości gleby bielcowe i uregulowane stosunki wodne oraz warunki klimatyczne panujące w tym regionie sprzyjają uprawie gryki. Zwłaszcza duże znaczenie ma wysoka wilgotność powietrza (sięgająca do 81%). Grykę uprawia na tym obszarze około 400 gospodarstw ekologicznych, a pod uprawę gryki przeznaczonych jest ok. 1120 ha.

Lipa

Na wyznaczonym obszarze występuje wiele okazów pomnikowych lipy, ok. 90% dróg przebiegających przez wsie na obszarze produkcji „miodu drahimskiego”, bocznych dróg i ścieżek obsadzone jest starymi lipami. Są to tzw. aleje lipowe. Tak powszechne występowanie lipy związane jest z odpowiednimi warunkami glebowymi oraz czystością tego obszaru. Bardzo istotnym elementem środowiskowym jest brak zanieczyszczeń przemysłowych powietrza, na które lipa jest szczególnie wrażliwa.

Rzepak

Cechą charakterystyczną uprawy rzepaku na wyznaczonym obszarze jest to, iż są one podzielone na kilkuhektarowe pola, poroździelane licznymi lasami. Zapewnia to pszczołom doskonałe warunki do rozwoju i zbierania nektaru, ze względu na brak porywistych wiatrów. Na opisywanym obszarze pod uprawę rzepaku przeznaczonych jest prawie 1400 ha.

Wrzos

Na terenie Nadleśnictwa Borne Sulinowo znajduje się jedno z największych wrzosowisk w Europie. Łącznie połacie wrzosu zajmują w nim około 6 tys ha. Występują tu zespoły wrzosu zwyczajnego (*Polio-Callunetum*) oraz wrzosowiska z jałowcem barwierskim (*Scabiosa canescentis*) – (*Genistetum tinctoriade*). Obecność tak dużych wrzosowisk na tym terenie związana jest dobrymi warunkami glebowymi oraz odpowiednim nasłonecznieniem wynikającym z występowania na tym obszarze dużych połaci niezalesionych.

Umiejętności ludzkie:

Długa historia pszczelarstwa na tym obszarze przyczyniła się do wykształcenia umiejętności lokalnych pszczelarzy i zasad postępowania przy podbieraniu miodu i hodowli pszczoł, które są bezpośrednio odzwierciedlone w składzie chemicznym miodu. Podstawową zasadą jest pozyskiwanie miodu tylko z ramek zasklepionych, co najmniej w ¾ dzięki tej praktyce zbierany miód jest miodem dojrzałym. Na żadnym z etapów produkcji nie można dopuścić do przekroczenia temperatury miodu 42°C.

5.2 Specyfika produktu

„Miód drahimski” to miód o wysokiej jakości charakteryzujący się niskim poziomem HMF-u i wysoką zawartością cukrów redukujących. Wyjątkową cechą „miodu drahimskiego” jest wysoka zawartość pyłku przewodniego, zgodnie z pkt 3.2. Zasadniczą cechą wyróżniającą „miód drahimski”, poza wysoką zawartością pyłku przewodniego, jest udział pyłków unikatowych roślin reliktowych i endemicznych. W miodzie wielokwiatowym szczególną cechą jest bogate zróżnicowanie składu pyłków, udział żadnego z pyłków nie przekracza 35% dzięki czemu cechuje się on bogatym bukietem smakowym.

5.3 Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu.

„Miód drahimski” jest ściśle związanym z obszarem, z którego pochodzi, pod tą nazwą sprzedawane są miody, które powstają z roślin charakterystycznych dla regionu. Są to miody: gryczany, rzepakowy, wrzosowy, lipowy oraz wielokwiatowy. Opisany obszar, jak opisano w pkt 5.1, charakteryzuje się relatywnie niskim poziomem opadów, bardzo dużą liczbą zbiorników wodnych, dużą wilgotnością względną powietrza oraz umiarkowanymi podmuchami wiatru, co wpływa znacząco na występowanie i jakość poszczególnych pożytków, z których pozyskuje się „miód drahimski” gatunkowy. Występowanie różnorodnych ekosystemów, wynikające z czystości i naturalności środowiska, wpływa także na bardzo zróżnicowany skład pyłkowy, któremu „miód drahimski” wielokwiatowy zawdzięcza swą specyfikę. O bogactwie tutejszej roślinności świadczy fakt, że udział żadnego z pyłków w „miodzie drahimskim” wielokwiatowym nie przekracza 35%. W skład „miodu drahimskiego” zarówno gatunkowego jak i wielokwiatowego wchodzi, poza pyłkami roślin uprawnych, także pyłki występujących na tym obszarze roślin chronionych i endemicznych. Występowanie tych pożytków jest zasługą specyfiki obszaru na którym ulokowane są rezerваты i park krajobrazowy, co sprawia że wyprodukowanie „miodu drahimskiego” poza wskazanym obszarem jest niemożliwe. Dzięki stosowanej metodzie zbioru (pozyskiwaniu miodu z ramek co najmniej w $\frac{3}{4}$ zasklepionych), uzyskuje się miód dojrzwały, o wysokiej zawartości cukrów redukujących – glukozy i fruktozy, jednocześnie otrzymany produkt jest bardzo świeży i jest naturalnego pochodzenia, o czym świadczy niski poziom HMF. Zakaz podgrzewania miodu do temperatury powyżej 42°C sprawia, iż nie ulegają utraceniu liczne enzymy wynikające z naturalnego pochodzenia miodu. Charakterystyczne walory smakowe każdej odmiany „miodu drahimskiego” opisane w pkt. 3.2 są wynikiem połączenia nieskażonego środowiska naturalnego, bogactwa roślinności oraz tradycyjnych umiejętności lokalnych producentów i podkreślane są przez konsumentów. Kulturowany i udoskonalany od wielu pokoleń sposób produkcji i zbierania „miodu drahimskiego” jest nierozłącznie związany z umiejętnościami miejscowych pszczelarzy.

ODEŚLANIE DO PUBLIKACJI SPECYFIKACJI (art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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