

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2010/C 248/07)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„MIÓD DRAHIMSKI”****NR WE: PL-PGI-0005-0619-09.07.2007****ChOG (X) 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.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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 skryształizowaniu przyjmuje barwę białą lub szarokremową. Szybko kryształizuje, dając drobne kryształy i mazistą konsystencję. Smak: łagodny, mdławły 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 skryształizowaniu zmienia zabarwienie na białżółte do żółcistożółtego. Miód lipowy w stanie płynnym przypomina olej rycynowy. Po skryształizowaniu 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 skryształizowaniu zmienia zabarwienie na jasnoszare lub jasnobrązowe. Ma konsystencję płynną, lepka, częściowo lub całkowicie skryształizowaną 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	< 25 mg/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/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g
Udział pyłku przewodniego	> 45 % pyłków gryki – <i>Fagopyrum</i>	> 45 % pyłków wrzosu – <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 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 skryształizowaną (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 miodobraniem. Dawkowanie nie może przekraczać dwudniowego zapotrzebowania 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 określonym 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 odstojników. Niedopuszczalne jest odfiltrowywanie pyłków i pasteryzowanie „miodu drahimskiego”. Na żadnym z etapów produkcji nie można dopuścić do wzrostu temperatury miodu powyżej 42 °C. W okresie zbierania miodu zabronione jest stosowanie leków dla pszczół oraz korzystanie z produktów chemicznych oraz innych odstraszaczy pszczół: 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. Specyfikacja 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 bielicowe wytworzone z piasków luźnych i słabogliniastych, a także z glin zwałowych oraz piasków naglinowych i naiłowych. 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. 1 120 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 1 400 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 tinctoriae*). 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 $\frac{3}{4}$ dzięki tej praktyce zbierany miód jest miodem dojrzałym. Na żadnym z etapów produkcji nie można dopuścić do przekroczenia temperatury miodu 42 °C.

5.2. Specyfikacja 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 obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG):

„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 dojrzały, 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.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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