

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2010/С 248/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени от Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„MIÓD DRAHIMSKI“

ЕО №: PL-PGI-0005-0619-09.07.2007

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. **Наименование:**

„Miód drahimski“

2. **Държава-членка или трета държава:**

Полша

3. **Описание на земеделския продукт или храна:**3.1. **Вид продукт:**

Клас 1.4 Други продукти от животински произход, мед

3.2. **Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:**

Под наименованието „miód drahimski“ могат да бъдат продавани пет различни вида мед: мед от елда, мед от рапица, мед от калуна, мед от липа и многоцветен мед.

1. Медът „miód drahimski“ от елда представлява мед, произведен от елда (*Fagopyrum*). Медът от елда има тъмнокафяв, почти черен цвят. След кристализиране цветът му става жълтеникавокафяв. Медът кристализира бавно, като придобива едрозърнеста, неравномерна структура. На повърхността му може да се появи течен слой. Медът има много интензивен и приятен аромат на цвят от елда, а вкусът му е остър, сладък и леко пикантен.

2. Медът „miód drahimski“ от калуна представлява мед, произведен от калуна (*Calluna vulgaris*). Цветът му варира от кехлибарен до оранжевокафяв, с по-светли или по-тъмни нюанси. Преди кристализиране медът има кехлибарен или дори червеникавокехлибарен цвят. След кристализиране цветът му варира от жълтеникавооранжев до кафяв. Консистенцията на меда от калуна е гъста и желатинообразна. Той кристализира в средно големи гранули и има силен аромат, подобен на този на калуната. Вкусът му е леко сладък, остър и нагарчаш.

(1) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

3. Медът „miód drahimski“ от рапица представлява мед, произведен от рапица (*Brassica napus* var. *arvensis*). Той е почти безцветен или леко сламеножълт, със зеленикав оттенък, в зависимост от растенията, от които е събиран нектарът. След кристализиране цветът му става бял или кафеникавокремав. Той кристализира бързо в малки гранули, а консистенцията му е лепкава. Вкусът му е мек, едва доловим и леко нагарчащ.
4. Медът „miód drahimski“ от липа представлява мед, произведен от липа (*Tilia*). В течно състояние цветът му варира от зеленикавожълт до бледокехлибарен, а след кристализиране — от беззеникавожълт до златистожълт. В течно състояние медът от липа наподобява рициново масло. След кристализиране структурата му става финозърнеста и твърда. Вкусът му е доста остър и често леко нагарчащ.
5. Многоцветният мед „miód drahimski“ представлява мед, произведен от букет от растения. В зависимост от момента на прибиране на реколтата, цветът му може да варира от бледокремав до оранжевокафяв. След кристализиране той слабо се изменя към бледосив или бледо жълтеникавокафяв. Консистенцията му е течна и лепкава и в зависимост от момента на прибиране на реколтата — отчасти или изцяло на кристали. Обикновено има силен аромат, напомнящ на вощък. В зависимост от състава на нектара вкусът му може да варира, но като цяло е мек и сладък. Понякога преобладава вкусът на даден нектар.

Видове мед/ Параметри	Мед от елда	Мед от калуна	Мед от рапица	Мед от липа	Многоцветен мед
Допустимо водно съдържание	< 18 %	< 21 %	< 18 %	< 18 %	< 18 %
Съдържание на монозахариди (глюкоза и фруктоза)	> 67 %	> 67 %	> 67 %	> 67 %	> 67 %
Съдържание на хидроксиметил-фулфурол (HMF)	< 25 mg/kg	< 5 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg
Съдържание на свободни киселини	< 40 милиеквиваленти киселина/kg	< 40 милиеквиваленти киселина/kg	< 40 милиеквиваленти киселина/kg	< 40 милиеквиваленти киселина/kg	< 40 милиеквиваленти киселина/kg
Съдържание на захароза	< 4 %	< 4 %	< 4 %	< 4 %	< 4 %
Съдържание на пролин	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g
Процент на преобладаващи цветни полени	> 45 % цветни полени от елда — <i>Fagopyrum</i>	> 45 % цветни полени от калуна — <i>Calluna vulgaris</i>	> 45 % цветни полени от рапица — <i>Brassica napus</i> var. <i>arvensis</i>	> 20 % цветни полени от липа — <i>Tilia</i>	< 35 % дял на един вид цветни полени

Таблица № 1: Характеристики на „miód drahimski“ (Легенда: „<“ означава „по-малко от“; „>“ означава „повече от“)

По време на продажбата медът „miód drahimski“ може да бъде в течно (прецедено) състояние, кремообразен или на кристали (гранули). „Miód drahimski“ е мед, произведен от пчели от цветен нектар. В меда могат да се съдържат малки количества медена роса. Това обаче не бива да оказва влияние върху вкуса, аромата или характеристиките на меда. „Miód drahimski“ може да се продава както на плочки, така и във вощъчни пити.

3.3. Суровини (само за преработените продукти):

—

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

По време на прибиране на реколтата от „miód drahimski“ пчелите не трябва да бъдат подхранвани. Само в изключителни случаи, при които е застрашено нормалното развитие на рояка, пчелите могат да бъдат подхранени преди да започне прибирането на реколтата от мед, но не по-късно от 14 дни преди планираното прибиране на реколтата. Дозата не може да надхвърля двудневните хранителни потребности на пчелите. Пчелите може да бъдат подхранвани единствено с бяла захар от цвекло или предварително подготвен сироп (пчелна подхранка) със съдържание на захар (глюкоза, фруктоза, захароза) от поне 73 %. Не е необходимо бялата захар от цвекло или захарният сироп да произхождат от района, където се добива „miód drahimski“. Това не влияе върху качеството на меда.

3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:

Всички етапи на производството — от разполагането на кошерите до заключителното опаковане на меда — трябва да се провеждат в определения географски район. В края на периода на прибиране на реколтата извадените рамки съдържат зрял мед (поне три четвърти от рамката трябва да бъдат покрити). Медът се подлага на студено центрофугиране (посредством центробежна сила) в екстрактор за мед в помещенията на пчеларите. Медът може да бъде студенопресован с помощта на механични преси. Центрофугираният мед се прецежда и след това се прелива в съдове за съхранение. Медът „miód drahimski“ не трябва да се филтрира за отстраняване на полена или да се пастюризира. Температурата на меда не трябва да надвишава 42 °C през който и да е етап от производството. Използването на химикали или други средства против пчели, независимо дали в твърда, течна или газообразна форма, е забранено по време на прибирането на реколтата от мед. За производството на „miód drahimski“ се използват само медоносни пчели от расите *Apis mellifera carnica* (Краинска пчела) и *Apis mellifera mellifera* (Европейска тъмна пчела), както и кръстоски между тях.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

С изискването преливането на меда в опаковки за продажба на дребно да става в рамките на района на неговото добиване (определен в точка 4) се цели да се гарантира подходящото качество на продукта. Това ограничение е насочено и към повишаване на нивото на наблюдение и контрол на произхода на меда. С него се изключва възможността за смесване на „miód drahimski“ с други видове мед. Също така с него се цели да се запази високата степен на надеждност на системата за контрол и да се отстранят всички фактори, които биха могли да изложат на риск качеството на меда.

3.7. Специфични правила за етикетирание:

Всички пчелари и юридически лица, участващи в изкупуването на меда и в неговата по-нататъшна обработка под защитното наименование, са задължени да използват един и същ вид етикет. Етикетите ще се разпространяват от Stowarzyszenie Producentów Miodu Drahimskiego. Асоциацията ще препраща на инспекционния орган подробните правила относно разпространението на етикетите. Със системата на единен етикет се цели да се гарантира подходящото качество и да се улесни проследимостта на продукта. Тези правила и процедури не трябва да са в ущърб на производителите, които не са членове на асоциацията.

4. Кратко определение на географския район:

Медът „miód drahimski“ се събира в общините Czaplinek, Wierzchowo, Barwice, Borne Sulinowo, както и в горския регион Borne Sulinowo, намиращ се в региона на езерото Drawa. Наименованието „miód drahimski“ произлиза от името „Drahim“ — първоначалното наименование на Stare Drawsko, дало своето наименование на целия регион на производство. След Втората световна война наименованието „Drahim“ излиза от употреба поради въвеждането на официалното наименование „Stare Drawsko“ за административния регион. Въпреки промените в административната номенклатура използването на традиционното наименование „Drahim“ е все още разпространено.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Районът, определен в точка 4, е част от балтийската климатична зона, в която въздействието на океана е по-изразено спрямо другите райони в Полша. Близостта до Балтийско море води до по-топли зими и по-хладни лета. Свързаните с топографията температурни условия представляват важна характеристика на климата. Относителната надморска височина предопределя по-ниските температури в този район. Средната температура за периода май—юли е 14,4 °C, а средната годишна температура варира между 7,0—7,3 °C. Почвите в района са формирани вследствие на ледникови отлагания и утайки при топенето на глетчерите. Преобладават подзолисти почви, състоящи се от ронлив пясък с ниско съдържание на глина, но и втвърдена глина и пясък от глетчери, покриващи глинестата или наносна почва. Голяма част от района, в който се произвежда „miód drahimski“, попада в рамките на Природния парк Drawa (Drawski Park Krajobrazowy). Екологичните характеристики на района се дължат в голяма степен на липсата на промишлено замърсяване. Паркът обхваща седем природни резервата, характеризиращи се с различна флора и фауна. Въздействието на човешката дейност върху екосистемите в тези природни резервати е незначително. Изключително разнообразната и широка мрежа от реки, потоци и езера

допринася за вегетационното богатство, възникнало в този район. Районът обхваща покрити с лобелии езера, характерни с необичайната чистота на водата и с наличието на реликтни растения, в т.ч. звезда (Stellaria crassifolia), черен емпетрум (Empetrum nigrum ssp. nigrum) и растения от семейството на горския вейник (Calamagrostis stricta). Голяма част от растителността в района обхваща защитени растителни видове, например кандилка (Aquilegia vulgaris), бясно дърво (Daphne mezereum) и блатен дремник (Epipactis palustris).

Въздействие на района върху появата на медоносни растения

Елда

Не особено плодородната подзолиста почва, балансираният хидрологичен режим и климатичните условия са идеални за отглеждането на елда. От особено значение е високата влажност на въздуха (до 81 %). Елда се отглежда в повече от 400 земеделски стопанства в този район, които развиват биологично земеделие, като за отглеждането се използват около 1 120 ha.

Липа

Определеният район разполага с множество величествени липи, като по протежението на около 90 % от главните и второстепенните пътища и шосета, минаващи през селищата в района на производство на „miód drahimski“, са засадени възрастни липи. Те образуват алеи от липи. Липите преобладават, тъй като почвените условия са подходящи и районът не е замърсен. Основен екологичен фактор представлява липсата на промишлено замърсяване на въздуха, към което липите са особено чувствителни.

Рапица

Характерна особеност на отглеждането на рапица в определения район е фактът, че земеделската култура се отглежда на ниви с площ от няколко хектара, които са оградени от горски масиви. Това предоставя чудесни условия за образуването и събирането на нектар от пчелите поради липсата на силни ветрове. Земята, използвана за отглеждане на рапица в определения район, е с площ от почти 1 400 ha.

Калуна

Засетите с калуна площи в горският регион Borne Sulinowo са едни от най-обширните в Европа. Като цяло те са около 6 000 ha. Тук се срещат както обикновена калуна (Polio-Callunetum), така и насаждения от Scabiosa canescentis и Genistetum tinctoriae. Наличието на толкова много засети с калуна площи се дължи на добрите почвени условия и на подходящото количество слънчева светлина вследствие на обширните пространства от незалесена земя.

Човешки умения

Дългогодишната история на пчеларството в този район е допринесла за развитието на уменията на местните пчелари и на принципите за прибиране на реколтата от мед и отглеждането на пчели, които имат пряко въздействие върху химическия състав на меда. Като цяло медът се добива единствено от рамки, чиято площ е най-малко три четвърти покрити, вследствие на което полученият мед е узрял. Температурата на меда не трябва да надвишава 42 °C през който и да е етап от производството.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

„Miód drahimski“ представлява висококачествен мед, който се характеризира с ниско съдържание на хидроксиметилфурфурол и високо съдържание на монозахариди. Характерна особеност на „miód drahimski“ е високото съдържание на преобладаващите цветни полени, както е посочено в точка 3.2. Освен високото съдържание на преобладаващите цветни полени, основна негова отличителна черта е делът на цветни полени от уникални реликтни и ендемични растения. Особена характеристика на многоцветния мед е огромното многообразие на цветни полени в неговото съдържание, като делът на всяко от растенията не надхвърля 35 % от общото количество, което му придава богат букет от аромати.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП), или специфичното качество, репутацията или други особености на продукта (за ЗГУ):

Медът „miód drahimski“ е тясно свързан със своя район на произход; под това наименование се продава медът, добит от характерните за района растения. Към него спадат медът от елда, от рапица, от калуна, от липа и многоцветният мед. Въпросният район, описан в точка 5.1, се характеризира с относително малко количество валежи, много голям брой водни басейни, висока относителна влажност и умерени ветрове, като всички тези особености оказват значително въздействие върху възникването и качеството на отделните медоносни растения, от които се получава едноцветният мед „miód drahimski“. Наличието на разнообразни екосистеми вследствие на незамърсената и естествена околна среда води до голямо разнообразие от цветни полени, което се потвърждава и от спецификата на полифлорния мед „miód drahimski“. Фактът, че делът на нито един растителен вид не надхвърля 35 % от общото количество цветни полени в многоцветния мед „miód drahimski“, потвърждава голямото растително многообразие в този район. Освен цветни полени на земеделски култури както едноцветният мед, така и многоцветният мед съдържат цветни полени от защитени растения, които са ендемични за района. Появата на тези медоносни растения се дължи на спецификата на района, към който спадат природни резервати и природен парк, от което може да се заключи, че „miód drahimski“ не може да бъде произвеждан извън този район. Чрез използвания метод (медът се изважда само от тези рамки, чиято площ е най-малко три четвърти покрита) се добива узрял мед с високо съдържание на монозахариди (глюкоза и фруктоза), който същевременно е много свеж и натурален, което се доказва от ниското съдържание на хидроксиметилфурфурол. Изискването да не се загрява медът над 42 °С означава, че се запазват многобройните ензими, образувани вследствие на натуралния произход на меда. Характерният вкус на всеки от описаните в точка 3.2 видове „miód drahimski“ е резултат от комбинацията на незамърсената околна среда, голямото растително многообразие и традиционните умения на местните производители и е високо ценен от потребителите на този продукт. Методът за производство и прибиране на реколтата от „miód drahimski“, развит и усъвършенстван през поколенията, е неразделно свързан с уменията на местните пчелари.

Препратка към публикуваната спецификация:

(Член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

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