

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og levnedsmidler

(2010/C 248/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse i henhold til artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»MIÓD DRAHIMSKI«

EF-Nr.: PL-PGI-0005-0619-09.07.2007

BGB (X) BOB ()

1. **Navn:**

»Miód drahimski«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Polen

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**3.1. *Produkttype:*

Klasse 1.4 — Andre animalske produkter, honning

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

Fem forskellige slags honning kan sælges som »miód drahimski«: boghvedehonning, colzahonning, lynghonning, lindehonning og honning fra forskelligartede blomster.

1. Boghvedehonningen er honning fra boghvede (*Fagopyrum*). Boghvedehonning er mørkebrun og næsten sort. Efter krystallisering bliver den gyldenbrun. Honningen krystalliseres langsomt, og tekturen bliver uregelmæssig og grovkornet. Overfladen kan være flydende. Den dufter behageligt stærkt af boghvedeblomster, og smagen er skarp, sød og lettere stikkende.

2. Lynghonningen er honning fra lyng (*Calluna vulgaris*). I farven er honningen ravfarvet til orangebrun med lyse eller mørke skær. Før krystallisering er honningen ravfarvet og kan antage rødlige nuancer. Efter krystallisering er honningen fra orange til brun. Lynghonning er tyk og geléagtig. Den krystalliserer til mellemstore korn og har en stærk duft som boghvedehonningen. Smagen er let sødlig, skarp og bitter.

(1) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

3. Colzahonningen er honning fra colza (*Brassica napus* var. *arvensis*). Den er næsten farveløs eller lettere halmfarvet med grønne skær afhængig af de planter, nektaren er indsamlet fra. Efter krystallisering bliver den hvidlig eller grålig cremefarvet. Den krystalliseres hurtigt, og der fremkommer små korn, mens honningen bliver klæbrig. Den har en mild ubestemmelig og let bitter smag.
4. Lindehonningen er honning fra lind (*Tilia*). Den er flydende og varierer i farven fra grøngul til lys rødfarvet. Efter krystallisering ændres farven fra hvidlig gul til gylden gul. I flydende tilstand minder lindehonning om ricinusolie. Efter krystallisering er den finkornet og grynet. Den er ret skarp i smagen og ofte let bitter.
5. Honningen fra forskelligartede blomster er honning indsamlet fra forskellige typer planter. Afhængig af tidspunktet for indsamlingen kan den i farve variere fra lys cremet til orangebrun. Efter krystallisering skifter farven til lysegrå eller lys gyldenbrun. Den er flydende og løber og er delvist eller helt krystalliseret afhængig af tidspunktet for indsamlingen. Den har normalt en stærk duft, der minder om voks. Smagen afhænger af nektarens sammensætning, men den er almindeligvis mild og sød. Undertiden er smagen af en bestemt nektar fremherskende.

Type honning/ parameter	Boghvede	Lyng	Colza	Lind	Fra forskelligartede planter
Tilladt vandindhold	< 18 %	< 21 %	< 18 %	< 18 %	< 18 %
Indhold af reducerende sukker (glucose og fructose)	> 67 %	> 67 %	> 67 %	> 67 %	> 67 %
Indhold af hmf	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg
Frie syrer	< 40 mækv/kg	< 40 mækv/kg	< 40 mækv/kg	< 40 mækv/kg	< 40 mækv/kg
Indhold af saccharose	< 4 %	< 4 %	< 4 %	< 4 %	< 4 %
Indhold af prolin	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g
Andel af største mængde pollen	> 45 % boghvedepollen (<i>Fagopyrum</i>)	> 45 % lyngpollen (<i>Calluna vulgaris</i>)	> 45 % colzapollen (<i>Brassica napus</i> var. <i>arvensis</i>)	> 20 % lindepollen (<i>Tilia</i>)	< 35 % største mængde af en enkelt slags plantepollen

Tabel 1: Egenskaberne ved »miód drahimski« (forklaring: »<« betyder mindre end og »>« betyder mere end.)

»Miód drahimski« kan sælges flydende (patoka), cremet eller krystalliseret (krupiec). »Miód drahimski« er honning, som bier har fremstillet af nektar. Der kan være små mængder honningdug i honningen. Dette må dog ikke ændre honningens smag, duft eller egenskaber. »Miód drahimski« kan også sælges i plader, dvs. som bikager.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

I den periode, hvor honningen til »miód drahimski« indsamles, er det ikke tilladt at fodre bierne. Kun i særlige tilfælde, hvor bisværmenes normale udvikling er i fare, kan bierne fodres, før indsamlingen af honningen begynder, men denne fodring bør stoppe senest 14 dage før den planlagte indsamling. Doserne må ikke overstige biernes behov for ernæring i to dage. Fodring af bierne er kun tilladt med hvidt roesukker eller tilberedt sirup (bifoder) indeholdende mindst 73 % sukker (glucose, fructose, saccharose). Det hvide roesukker og sukkersiruppen behøver ikke have oprindelse i det område, hvor der fremstilles »miód drahimski«. Dette har ikke indflydelse på honningens kvalitet.

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Alle produktionsetaper — fra udsætningen af stader til den endelige emballering af honningen — skal finde sted i det fastsatte geografiske område. Mod slutningen af indsamlingsperioden fjernes rammerne, der indeholder moden honning (mindst tre fjerdedele af cellerne skal være forseglede). Honningen slynges i kold tilstand i en honningslynge på biavlerens område ved hjælp af centrifugalkraft. Honningen kan koldpresses med mekaniske pressere. Den slyngede honning sies og tappes i beholdere. »Miód drahimski«-honningen må ikke sies for at fjerne pollen, og den må ikke pasteuriseres. Honningens temperatur må ikke under nogen af produktionens etaper overstige 42 °C. Ved indsamlingen af honningen er det forbudt at anvende kemikalier eller andre midler til at holde bierne på afstand, hvad enten disse anvendes i fast eller flydende form eller som gas. Kun honningbier af arterne *Apis mellifera carnica* (Krain-bien) og *Apis mellifera mellifera* (den brune bi) — og krydsninger mellem dem — anvendes til fremstillingen af »miód drahimski«.

3.6. Særlige regler vedrørende udsækning, rivning, emballering osv.:

Kravet om at honningen skal tappes i detailsalgsemballage i området, hvor honningen er fremstillet (jf. punkt 4), skal sikre, at produktet forbliver af høj kvalitet. Formålet med dette krav er også at øge kontrollen af, hvor honningen stammer fra. Det forebygger, at »miód drahimski« blandes med andre honninger. Formålet er også at opretholde det høje niveau af tillid til kontrolsystemet og udelukke faktorer, der kan påvirke honningens kvalitet negativt.

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Alle biavlere og alle foretagender, der er beskæftiget med indkøb og videreforarbejdning af honningen under den beskyttede betegnelse, skal anvende en og samme type mærkning. Etiketterne distribueres af sammenslutningen af producenter af »miód drahimski«. Denne biavlernesammenslutning fremsender de detaljerede forskrifter for distribution af etiketter til kontrolorganet. Det fælles mærkningssystem skal garantere kvaliteten og lette sporingen af produktet. Reglerne og procedurerne må på ingen måde diskriminere producenter, der ikke er medlemmer af biavlernesammenslutningen.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

»Miód drahimski« indsamles i kommunerne Czaplonek, Wierzchowo, Barwice, Borne Sulinowo og i distriktet Borne Sulinowo, der er beliggende i distriktet Pojezierze Drawskie. Betegnelsen »miód drahimski« stammer fra navnet »Drahim«, der er det oprindelige navn for Stare Drawsko, der har givet navn til den region, hvori produktionsområdet er beliggende. Efter anden verdenskrig blev betegnelsen Drahim opgivet som den officielle betegnelse for det administrative område, der derefter blev benævnt Stare Drawsko. På trods af den administrative ændring er anvendelsen af betegnelsen »Drahim« stadig gængs, og navnet er følelsesladet.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Området, der er fastsat i punkt 4, er en del af det baltiske klimaområde, hvor havet bestemmer vejrforholdene mere end i andre dele af Polen. Det Baltiske Hav bidrager til opvarmningen af landjorden og sikrer køligere somre. De termiske forhold, der er knyttet til landjorden beliggenhed, har stor betydning for klimaet. Områdets relativt høje beliggenhed bevirker, at temperaturerne er lavere i dette område. I maj-juni er gennemsnitstemperaturen 14,4 °C, mens den på årsbasis gennemsnitlig er 7,0-7,3 °C. Jorderne i denne region er dannet af istidsaflejringer. Jorderne er for størstedelen podsoljorde, der består af løst sand med et lavt indhold af ler, morænejord, sand på lerjord og sand på

siltjorde. Størstedelen af det område, hvor »miód drahimski« fremstilles, er beliggende i naturparken i Drawsko-området (*Drawski Park Krajobrazowy*). At dette område har bevaret sin natur skyldes i høj grad, at det ikke er blevet udsat for forurening fra industrien. Naturparken omfatter syv naturreservater, der er rige på planter og dyr. Økosystemet er kun blevet påvirket lidt af menneskelige aktiviteter. Der findes her et omfattende net af floder, vandløb og søer, der bidrager til det rige planteliv i området. Området omfatter lobeliasøer, der er kendetegnet af usædvanligt rent vand og forekomsten af reliktplanter, herunder tykbladet fladstjerne (*Stellaria crassifolia*), almindelig revling (*Empetrum nigrum* ssp. *nigrum*) og stivtoppet rørhvene (*Calamagrostis stricta*). Meget af vegetationen består af beskyttede planter som akeleje (*Aquilegia vulgaris*), pebertræ (*Daphne mezereum*) og sumphullæbe (*Epipactis palustris*).

Forholdet mellem området og honningplanterne

Boghvede

Områdets fattige podsoltjorde og stabile vand- og klimaforhold er ideelle betingelser for boghveden. Den høje luftfugtighed (81 %) er særlig vigtig. Boghveden dyrkes i området på omkring 1 120 ha af omkring 400 økologiske landbrug.

Lind

Det afgrænsede område indeholder mange store lindetræer, og langs omkring 90 % af de veje, der går gennem landsbyerne i produktionsområdet for »miód drahimski«, og langs sidevejene og stierne er der gamle lindetræer. De danner lange alléer af lindetræer. Lindetræerne er så hyppigt forekommende i området, fordi jordforholdene egner sig til lindetræer, og området ikke er forurenet. At der ikke er forurening fra industrien er af stor betydning, da lindetræer er særlig følsomme over for forurening.

Colza

Et kendetegn ved dyrkningen af colza på det geografiske område er, at colzaen dyrkes på marker, der er flere hektarer store og afgrænset af talrige skove. Dette yder gode forhold for bierne, der kan indsamle nektar i ly for vinden. På næsten 1 400 ha i området dyrkes colza.

Lyng

Distriktet »Borne Sulinowo« omfatter et af de største lyngområder i Europa. Lyngen dækker i alt 6 000 ha inden for området. Det omfatter almindelig lyng (*Polio-Callunetum*) og heder med vellugtende skabiose og farvevisse (*Scabiosa canescentis* og *Genistetum tinctoriae*). At der er fremvokset store hedeområder skyldes de gode jordbundsforhold, den store mængde solskin og de vide uopdyrkede jorder.

Menneskelig ekspertise

Der er en lang tradition for biavl i området, og biavlerne har udviklet faglig ekspertise og viden omkring indsamling af honning og biavl, der er af direkte betydning for den kemiske sammensætning af honningen. Almindeligvis indsamles honningen kun fra tavler, hvor mindst tre fjerdedele af cellerne er forseglede, hvilket betyder, at honningen er moden. Honningens temperatur må ikke under nogen af produktionens etaper overstige 42 °C.

5.2. Varespecifikation:

»Miód drahimski« er honning af høj kvalitet med et lavt indhold af HMF og et højt indhold af reducerende sukker. Et kendetegn ved »miód drahimski« er det høje indhold af den dominerende pollen, jf. punkt 3.2. Bortset fra det høje indhold af den dominerende pollen er hovedtrækket ved honningen andelen af pollen fra unikke reliktplanter og endemiske planter. Et særligt træk ved den honning, der er baseret på forskelligartede blomster, er den store mangfoldighed i pollensammensætningen, hvor ingen plantepollen udgør mere end 35 % af den samlede pollen, hvilket medfører, at honningen bliver særlig rig både med hensyn til duft og smag.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

»Miód drahimski« er tæt knyttet til oprindelsesområdet. Kun honning, der fremstilles af planter, der er typiske for området, kan sælges under denne betegnelse. Dette er boghvede, colza, lyng, lind og honning baseret på forskelligartede blomster. Området, der er beskrevet under punkt 5.1, er kendetegnet ved en lav nedbørsmængde og mange vådområder, høj fugtighed og moderate vinde, hvilket alt sammen har stor betydning for antallet og kvaliteten af honningblomsterne, hvorfra den honning, der er baseret på en enkelt art blomst, fremstilles. Det varierede økosystem, der er rent og naturligt, giver også en varieret sammensætning af pollen, hvilket sætter sit præg på den honning, der er fremstillet af forskelligartede blomster. At ingen blomsterpollen udgør mere end 35 % af den samlede andel i den honning, der er fremstillet af forskelligartede blomster, er et tegn på den rige planteverden i området. Alle »miód drahimski«-honniger indeholder ud over pollen fra dyrkede planter pollen fra beskyttede plantearter, der er endemiske i området. Forekomsten af disse planter er særegen for området, der både omfatter naturreservater og naturparker, hvilket betyder, at »miód drahimski« ikke kan fremstilles uden for dette område. På grund af den metode, der anvendes til at indsamle honningen (den tages kun fra tavler, hvor mindst tre fjerdele af cellerne er forseglede), er honningen moden med et højt indhold af reducerende sukker (glucose og fructose), og den er også frisk og naturlig, hvilket det lave indhold af HMF vidner om. Honningen må ikke varmes til over 42 °C, hvilket forhindrer, at de enzymer, der er naturligt forekommende, går tabt. Den særlige smag for hver type »miód drahimski«, der er beskrevet under punkt 3.2, er et resultat af kombinationen af et rent og naturligt miljø, en rig planteverden og de lokale producenters traditionelle faglige færdigheder. Forbrugerne værdsætter højt dette produkt. Metoden til fremstilling og indsamling af »miód drahimski« er blevet udviklet igennem mange generationer og er uløselig knyttet til de lokale biavlernes ekspertise.

Henvi sning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

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