

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2010/C 248/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”MIÓD DRAHIMSKI”

EY- N:o: PL-PGI-0005-0619-09.07.2007

SMM (X) SAN ()

1. **Nimi:**

”Miód drahimski”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Puola

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**3.1 *Tuotetyyppi:*

Luokka 1.4 – muut eläinperäiset tuotteet, hunaja

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:*

Nimikkeellä ”miód drahimski” saa myydä viittä erilaista hunajaa: tattarihunajaa, rapsihunajaa, kanervahunajaa, lehmushunajaa ja monikukkahunajaa.

1. ”Miód drahimski” -tattarihunaja on tatarista (*Fagopyrum*) saatavaa hunajaa. Se on väriltään tummanruskeaa, lähes mustaa. Kiteytyneen hunajan väri on kellanruskea. Hunaja kiteytyy hitaasti, ja rakeet ovat suuria ja niiden koko vaihtelee. Pintakerros voi olla juokseva. Maussa tuntuu erittäin voimakas ja miellyttävä tatarinkukkien aromi. Maku on terävä, makea ja hiukan pistävä.

2. ”Miód drahimski” -kanervahunaja on kanervasta (*Calluna vulgaris*) saatavaa hunajaa. Se on väriltään meripihkansävyistä oranssinruskeaa, ja siinä on vaaleampia ja tummempia sävyjä. Kiteytymättömänä se on meripihkan tai punertavan meripihkan väristä. Kiteytyneen hunajan väri on keltaoranssi tai ruskea. Rakenteeltaan kanervahunaja on sakean hyttelömäistä. Sen kiteet ovat keskikokoisia, ja tuoksu on voimakkaan kanervainen. Maku on hiukan makea, terävä ja kitkeräkö.

(¹) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. "Miód drahimski" -rapsihunaja on rapsista (*Brassica napus* var. *arvensis*) saatavaa hunajaa. Se on lähes väritöntä tai vaalean oljenkeltaista, ja siinä on vihertäviä vivahteita riippuen siitä, mistä kasveista mesi on peräisin. Kiteytyneen hunajan väri on valkoinen tai harmahtavan kermanvalkoinen. Hunaja kiteytyy nopeasti pieniksi kiteiksi, minkä jälkeen se on rakenteeltaan jähmeää. Maku on miellyttävä, hento ja hieman kitkerä.
4. "Miód drahimski" -lehmushunaja on lehmuksesta (*Tilia*) saatavaa hunajaa. Juoksevana se on vihertäväkeltaista tai vaalean meripihkanväristä. Kiteytyneen hunajan väri on vaalean- tai kullankeltaisen. Juoksevana lehmushunaja muistuttaa risiniöljyä. Se kiteytyy pieniksi kiteiksi. Maku on melko terävä, usein hieman kitkerä.
5. "Miód drahimski" -monikukkahunaja on useista eri kasveista saatavaa hunajaa. Sen väri vaihtelee keräämisajankohdasta riippuen vaalean kermanvärisestä oranssinruskeaan. Kiteytyneen hunajan väri on vaaleanharmaa tai vaaleanruskea. Hunaja on rakenteeltaan juoksevaa ja jähmeää ja keräämisajankohdasta riippuen joko osittain tai kokonaan kiteytyneitä. Tuoksu on yleensä voimakas ja tuo mieleen mehiläisvahan. Maku vaihtelee meden koostumuksen mukaan, mutta yleensä se on miellyttävä ja makea. Toisinaan jonkin tietyn meden maku voi tuntua hallitsevana.

Hunajalaji/parametri	Tattarihunaja	Kanervahunaja	Rapsihunaja	Lehmushunaja	Monikukkahunaja
Sallittu vesipitoisuus	< 18 %	< 21 %	< 18 %	< 18 %	< 18 %
Pelkistäviä sokeireita (glukoosia ja fruktoosia)	> 67 %	> 67 %	> 67 %	> 67 %	> 67 %
HMF-pitoisuus	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25mg/kg
Vapaita happoja	< 40 MEkv/kg	< 40 MEkv/kg	< 40 MEkv/kg	< 40 MEkv/kg	< 40 MEkv/kg
Sakkaroosipitoisuus	< 4 %	< 4 %	< 4 %	< 4 %	< 4 %
Proliinipitoisuus	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25mg/100 g
Hallitsevan siitepölyn osuus	> 45 % tattarin (<i>Fagopyrum</i>) siitepölyä	> 45 % kanervan (<i>Calluna vulgaris</i>) siitepölyä	> 45 % rapsin (<i>Brassica napus</i> var. <i>arvensis</i>) siitepölyä	> 20 % lehmuksen (<i>Tilia</i>) siitepölyä	< 35 % minkä tahansa yhden kasvin siitepölyä

Taulukko 1 – "miód drahimski" -hunajan ominaispiirteet. (Merkkien selitys: < = vähemmän kuin; > = enemmän kuin.)

"Miód drahimski" -hunaja saa olla myyntiajankohtana juoksevaa (valutettua), sekoitettua tai kiteytyneitä (rakeista). "Miód drahimski" -hunaja on mehiläisten valmistamaa kukkaishunajaa. Hunajassa saa olla pieniä määriä mesikastetta. Mesikaste ei kuitenkaan saa vaikuttaa hunajan makuun, tuoksuun tai ominaisuuksiin. "Miód drahimski" -hunajaa saa myydä myös levyinä eli hunajakennoina.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan silloin, kun on kyseessä jalostettu tuote):

—

3.4 Rehut (ainoastaan silloin, kun on kyseessä eläinperäinen tuote):

Lisäravinnon antaminen mehiläisille on kielletty "miód drahimski" -hunajan keräämisaikana. Lisäravinnon antaminen voidaan kuitenkin sallia ennen hunajankeruun aloittamista poikkeustapauksissa, jos mehiläisyhteisön kehitys on vaarassa. Lisäruokinta on lopetettava viimeistään 14 vuorokautta ennen hunajankeruun aloittamista. Lisäravintoa saa antaa enintään mehiläisten kahden päivän ravinnontarvetta vastaavan määrän. Lisäravinnoksi saa antaa ainoastaan valkoista juurikassokeria tai valmista siirappia (mehiläisrehua), joka sisältää vähintään 73 prosenttia sokereita (glukoosia, fruktoosia ja sakkaroosia). Juurikassokeri ja sokerisiirappi voivat olla peräisin "miód drahimski" -hunajan keräämisalueen ulkopuolelta. Tämä ei vaikuta hunajan laatuun.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella, alkaen mehiläispesien sijoittamisesta hunajan pakkaamiseen. Keräämiskauden lopussa pesistä poistetaan hunajakehät, joissa kypsä hunaja on (hunajan on peitettävä vähintään $\frac{3}{4}$ kehästä). Hunaja lingotaan kylmänä keskipakoisvoiman käyttöön perustuvassa hunajalingossa mehiläishoitajan työtiloissa. Hunaja voidaan myös puristaa kennoista kylmänä mekaanisen prässin avulla. Lingottu hunaja valutetaan ja kaadetaan säilytysastioihin. "Miód drahimski" -hunajasta ei saa suodattaa pois siitepölyä eikä sitä saa pastöroida. Hunajan lämpötila ei saa missään tuotantovaiheessa kohota yli 42 °C:seen. Hunajaa kerätessä mehiläisille ei saa antaa lääkkeitä eikä saa käyttää mitään kemiallisia tai muitakaan tuotteita (kiinteitä, nestemäisiä tai kaasumaisia) mehiläisten karkottamiseksi. "Miód drahimski" -hunajan tuotannossa saa käyttää ainoastaan seuraavia hunajamehiläisen alalajeja: keskieurooppalainen mehiläinen (*Apis mellifera carnica*), krainilainen mehiläinen (*Apis mellifera carnica*) ja näiden risteymät.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Määräyksellä pakata hunaja yksittäispakkauksiin sen keräämisalueella (ks. 4 kohta) pyritään varmistamaan tuotteen laatu. Lisäksi tarkoituksena on parantaa hunajan alkuperän valvontaa ja tähän liittyviä tarkastuksia. Määräyksen avulla voidaan estää muiden hunajien sekoittaminen "miód drahimski" -hunajaan. Rajoituksen tarkoituksena on myös pitää valvontajärjestelmän uskottavuus korkealla tasolla ja poistaa hunajan laatua uhkaavat vaaratekijät.

3.7 Merkintöjä koskevat erityissäännöt:

Kaikkien mehiläishoitajien sekä muiden toimijoiden, jotka ostavat hunajaa jatkojalostusta varten alkuperänimitystä käyttäen, on käytettävä tietynlaista etikettia. Etikettien jakelusta vastaa "miód drahimski" -hunajan tuottajien yhdistys (Stowarzyszenie Producentów Miodu Drahimskiego). Yhdistys toimittaa valvontaelimelle etikettien jakelussa noudatettavat säännöt. Yhdenmukaisten etikettien tarkoituksena on varmistaa tuotteen laatu ja helpottaa sen alkuperän jäljittämistä. Nämä säännöt ja menettelyt eivät saa millään tavoin syrjiä yhdistykseen kuulumattomia tuottajia.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

"Miód drahimski" -hunajaa kerätään Drawajärven seudulta, Borne Sulinowon metsänhoitopiiriin ja seuraavien kuntien alueelta: Czaplinek, Wierzchowo, Barwice ja Borne Sulinowo. Hunajan nimi "miód drahimski" tulee Stare Drawskön paikkakunnan alkuperäisestä nimestä "Drahim", joka on antanut nimensä hunajan tuotantoalueelle. Nimi "Drahim" korvattiin virallisissa ja hallinnollisissa yhteyksissä toisen maailmansodan jälkeen nimellä "Stare Drawsko". Perinteistä "Drahim"-nimeä käytetään kuitenkin edelleen muissa kuin hallinnollisissa yhteyksissä.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Edellä 4 kohdassa yksilöity alue kuuluu ilmastollisesti Baltian alueeseen, missä meren vaikutus on voimakkaampi kuin muualla Puolassa. Itämeren läheisyyden vuoksi talvet ovat lämpimämpiä ja kesät viileämpiä. Tärkeä ilmastotekijä ovat lämpötilanvaihtelut, jotka ovat tiiviisti sidoksissa maanpinnan muotoihin. Alue sijaitsee suhteellisen korkealla, mikä tekee ilmastosta viileämmän. Touko–heinäkuun keskilämpötila on 14,4 °C. Koko vuoden keskilämpötila on noin 7,0–7,3 °C. Alueen maalajit ovat muodostuneet pääasiallisesti jäätiköiden ja niiden sulamisvesien kuljettamista kerrostumista. Yleisimpiä maannostyyppejä ovat podsolimaa, jossa on irtohiekkaa ja jonkin verran savea, ja hiesu- tai lietekeroksen päällä oleva moreeni ja hiekkamaa. "Miód drahimski" -hunajan tuotantoalue sijaitsee suurelta osin Drawskin luonnonpuistossa (Drawski Park Krajobrazowy). Alueen luonnonmukaisuus perustuu siihen, että ympäristöä pilaavaa teollisuutta ei ole. Puiston alueella on seitsemän suojelualuetta, joille on ominaista kasviston ja eläimistön monimuotoisuus. Ihmisen toiminta on vaikuttanut suojelualueiden

ekosysteemeihin vain vähäisessä määrin. Monimuotoinen ja laaja vesistö on edistänyt alueen kasvillisuuden monimuotoisuutta. Alueella on poikkeuksellisen kirkasvetisiä nuottaruohojärviä, joissa viihtyvät muinaisjäänteinä eräät kasvit, kuten lettotähtimö (*Stellaria crassifolia*), variksenmarja (*Empetrum nigrum* ssp. *nigrum*) ja luhtakastikka (*Calamagrostis stricta*). Huomattava osa paikallisista kasveista on suojelukohteita, muun muassa lehtoakileija (*Aquilegia vulgaris*), näsiä (*Daphne mezereum*) ja suoneidonvaippa (*Epipactis palustris*).

Alueen vaikutus muiden hunajakasvien esiintymiseen

Tattari

Niukkaravinteinen podsolimaa, säännöllinen vesitilanne ja alueella vallitseva ilmasto luovat suotuisat olosuhteet tattarin viljelylle. Erityisen merkittävä tekijä on korkea ilmankosteus (jopa 81 %). Tattaria viljellään tällä alueella noin 400 luomutilalla, ja tattarin viljelyala on noin 1 120 hehtaaria.

Lehmus

Yksilöidyllä maantieteellisellä alueella on runsaasti muistopuiksi nimettyjä lehmuksia, ja ”miód drahimski” -hunajan tuotantoalueella noin 90 prosenttia kylien halki kulkevista maanteistä, sivuteistä ja poluista on vanhojen lehmusten reunustamia. Nämä ovat niin sanottuja lehmuskujanteita. Lehmusten runsaus johtuu suotuisasta maaperästä ja alueen puhtaudesta. Erittäin olennainen ympäristötekijä on se, että alueella ei ole teollisuuden tuottamia ilmansaasteita, joille lehmus on erityisen herkkä.

Rapsi

Rapsinviljelylle on tällä alueella ominaista se, että rapsia viljellään muutaman hehtaarin kokoisilla pelloilla, joiden välissä on metsiä. Tämä takaa ihanteelliset olosuhteet mehiläisten kehittymistä ja medenkeruuta varten, koska pellot ovat suojassa kovilta tuuilta. Yksilöidyllä maantieteellisellä alueella rapsin viljelyala on lähes 1 400 hehtaaria.

Kanerva

Borne Sulinowon metsänhoitopiirin alueella sijaitsee yksi Euroopan laajimmista kanervakankaista. Kanervaa kasvavan alueen kokonaispinta-ala on noin 6 000 hehtaaria. Kanervakankaalla menestyvät tavallinen kanerva (*Polio-Callunetum*), törmäkukka (*Scabiosa canescentis*) ja pensasväriherne (*Genistetum tinctoriae*). Kanervakankaan menestyminen alueella johtuu suotuisasta maaperästä ja laajojen puuttomien alueiden saamasta runsaasta auringonvalosta.

Paikallisten asukkaiden osaaminen

Mehiläishoidolla on tällä alueella pitkät perinteet. Niiden ansiosta paikallisten mehiläishoitajien taidot ovat kehittyneet pitkälle, ja niiden pohjalta on laadittu hunajan keräämiseen ja mehiläisten kasvattamiseen liittyviä työtapoja, jotka vaikuttavat suoraan hunajan kemialliseen koostumukseen. Peruseriäteenä on, että hunajaa kerätään ainoastaan kehistä, joista vähintään $\frac{3}{4}$ on hunajan peitossa; tämän ansiosta kerättävä hunaja on kypsää. Hunajan lämpötila ei saa missään valmistusvaiheessa kohota yli 42 °C:seen.

5.2 Tuote-eritelmä:

”Miód drahimski” on korkealaatuista hunajaa, jolle on ominaista alhainen HMF-pitoisuus ja korkea pelkistävien sokereiden pitoisuus. ”Miód drahimskin” poikkeuksellinen piirre on korkea hallitsevan siitepölyn pitoisuus (ks. 3.2 kohta). Olennainen piirre, joka erottaa ”miód drahimskin” muista hunajista, on hallitsevan siitepölyn korkean pitoisuuden ohella se, että se sisältää runsaasti ainutlaatuisten muinaisjäännekasvien ja endeemisten kasvien siitepölyä. Monikukkahunajan erityispiirteenä on se, että se sisältää monien eri kasvien siitepölyä niin, että kunkin osuus on enintään 35 prosenttia. Tämän ansiosta hunaja on erityisen aromikasta.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

"Miód drahimski" -hunajalla on tiivis yhdysside tuotantoalueeseen, sillä tällä nimikkeellä myytävät hunajat ovat peräisin alueelle tyypillisistä kasveista. Kyseessä ovat tattari-, rapsi-, kanerva-, lehmus- ja monikukkahunaja. Kuten edellä 5.1 kohdassa todetaan, kyseiselle alueelle on tyypillistä suhteellisen alhainen sademäärä, vesistöjen runsaus, suuri suhteellinen ilmankosteus ja kohtalaiset tuulet. Yhdessä nämä tekijät vaikuttavat merkittävästi niiden eri kasvilajien laatuun, joista "miód drahimski" -lajihunajat ovat peräisin. Puhtaassa ja luonnonmukaisessa ympäristössä menestyvien monimuotoisten ekosysteemien ansiosta "miód drahimski" -monikukkahunajan siitepölykoostumus on sille tyypillinen ja erittäin monipuolinen. Alueen kasvillisuuden rikkaudesta kertoo se, että "miód drahimski" -monikukkahunajassa kunkin yksittäisen kasvin siitepölyn osuus on enintään 35 prosenttia. Sekä yksi- että monikukkaisissa "miód drahimski" -hunajissa on mukana viljelykasvien ohella myös paikallisten suojeltujen ja endeemisten kasvilajien siitepölyä. Näiden hunajakasvien esiintyminen johtuu alueen erityispiirteistä: siellä on luonnonsuojelualueita ja luonnonpuisto, minkä vuoksi "miód drahimski" -hunajaa ei voida tuottaa alueen ulkopuolella. Keräämisessä noudatettavien periaatteiden ansiosta (ainakin $\frac{3}{4}$ hunajakehistä on oltava hunajan peitossa) hunaja on kypsää ja siinä on runsaasti pelkistäviä sokereita (glukoosia ja fruktoosia). Silti hunaja on hyvin tuoretta ja luonnonmukaista, mistä on osoituksena sen alhainen HMF-pitoisuus. Hunajaa ei saa lämmittää yli 42 °C:seen, jotta se ei menetä luonnonmukaisen tuotantoprosessin yhteydessä syntyneitä entsyymejä. Kunkin "miód drahimski" -hunajalaadun ominaismaku (ks. 3.2 kohta), jota kuluttajat suuresti arvostavat, johtuu pilaantumattoman luonnonympäristön, monipuolisen kasvillisuuden ja paikallisten tuottajien perinteisen osaamisen yhdistelmästä. "Miód drahimski" -hunajan tuotantomenetelmää on vaalittu ja kehitetty sukupolvien ajan, ja se on erottamaton osa paikallisten mehiläiskasvattajien osaamista.

Eritelmän julkaisuviite:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

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