

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 248/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„MIÓD DRAHIMSKI”

EK-sz.: PL-PGI-0005-0619-09.07.2007.

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Miód drahimski”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Lengyelország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

1.4. osztály: Egyéb állati eredetű termékek, méz

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

„Miód drahimski” néven öt méztípus árusítható: pohánkaméz, repceméz, hangaméz, hársmez és vegyes virágméz.

1. A pohánka „miód drahimski” pohánkából (*Fagopyrum*) előállított mézet jelent. A pohánkaméz sötétbarna, majdnem fekete színű. Kristályosodás után sárgásbarna színt vesz fel. A pohánkaméz lassan kristályosodik, kristályosodás után durva szemcséjű, egyenetlen állagúvá válik. A felszínén folyékony réteg maradhat. Igen intenzív és kellemes pohánkavirág-illat, illetve erős, édes és kissé csípős íz jellemzi.

2. A hanga „miód drahimski” hangából (*Calluna vulgaris*) előállított mézet jelent. A színe a borostyánszínűtől a narancsos barnáig terjed, világosabb vagy sötétebb árnyalatokkal. A hangaméz színe kristályosodás előtt borostyánszínű, esetleg vöröses borostyánszínű. Kristályosodás után a sárgás narancsszín és a barna között változik. A hangaméz állaga sűrű, zselészerű. Közepes méretű szemcsékbe kristályosodik, és a hangáéhoz hasonló, erős illata van. Az íze enyhén édes, erős és kesernyés.

(¹) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3. A repce „miód drahimski” repceből (*Brassica napus* var. *arvensis*) előállított mézet jelent. Majdnem színtelen vagy enyhén szalmaszínű, halvány, zöldes árnyalattal, attól függően, hogy a nektárt milyen növényekről gyűjtötték. Kristályosodás után fehér vagy szürkés sárgásfehér színt vesz fel. Gyorsan kisméretű szemcsébe kristályosodik, állaga pedig besűrűsödik. Könnyű, nem karakteres, enyhén kesernyés íze van.
4. A hárs „miód drahimski” hársfavirágból (*Tilia*) előállított mézet jelent. A színe folyékony állapotban a zöldessárga, valamint a világos borostyánszín között változik. A szín kristályosodás után a fehéres sárga és az aranysárga között változik. A hársméz folyékony állapotban a ricinusolajhoz hasonlít. Kristályosodás után apró, finom szemcséjű. Meglehetősen erős, gyakran enyhén kesernyés íze van.
5. A vegyes virágokból készült „miód drahimski” többféle növényből előállított mézet jelent. A színe a szüretelés idejétől függően a világos sárgásfehér és a narancsos barna között változik. Kristályosodás után a szín kismértékben változik, világosszürkére vagy világos sárgásbarnára. Az állaga folyékony vagy sűrűn folyó, a méz szüretelésének idejétől függően pedig részlegesen vagy teljesen kristályosodott. Rendszerint erős, gyantára emlékeztető illata van. Az íze a nektár összetételétől függően változik, de általában könnyű és édes. Néha egy bizonyos nektár íze dominál benne.

A méz típusa/ paraméter	Pohánka	Hanga	Repce	Hárs	Vegyes virág
Engedélyezett víztartalom	< 18 %	< 21 %	< 18 %	< 18 %	< 18 %
Redukálócukor- tartalom (glükóz és fruktóz)	> 67 %	> 67 %	> 67 %	> 67 %	> 67 %
HMF-tartalom	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg
Szabad savtar- talom	< 40 mval/kg	< 40 mval/kg	< 40 mval/kg	< 40 mval/kg	< 40 mval/kg
Szacharóztar- talom	< 4 %	< 4 %	< 4 %	< 4 %	< 4 %
Prolintartalom	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g
A domináns pollen százaléka- aránya	> 45 % pohán- kapollen – <i>Fagopyrum</i>	> 45 % hanga- pollen – <i>Calluna</i> <i>vulgaris</i>	> 45 % repce- pollen – <i>Brassica</i> <i>napus</i> var. <i>arvensis</i>	> 20 % hárs- pollen – <i>Tilia</i>	< 35 % bármilyen virágpollen

1. táblázat: A „miód drahimski” jellemzői (Jelmagyarázat: „<”: kevesebb mint; „>”: több mint)

Értékesítéskor a „miód drahimski” folyékony (tisztított), krémszerű vagy kristályos (szemcsés) lehet. A „miód drahimskit” a méhek nektárból készítik. A mézben kis mennyiségben mézharmat is előfordulhat. Ez ugyanakkor nem vezethet a méz ízének, illatának vagy egyéb tulajdonságainak megváltozásához. A „miód drahimskit” táblában is árusíthatják, például lépesmézként.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A „miód drahimski” szüretelésének időszakában a méheket nem szabad etetni. A méhek etetése a mézszüret kezdete előtt csak kivételes esetben engedélyezett, amennyiben a méhraj fejlődése veszélybe kerül, a tervezett szüret előtt legkésőbb 14 nappal azonban azt is be kell fejezni. Az adag nem haladhatja meg a méhek kétnapi takarmányozási adagját. A méhek táplálásához kizárólag fehérrepa-cukrot vagy legalább 73 % cukortartalmú (glükóz, fruktóz, szacharóz) előre gyártott szirupot (méhtáplálék) lehet használni. A fehérrepa-cukor és a cukorszirup nem feltétlenül kell, hogy ugyanarról a területről származzon, ahol a „miód drahimski” mézet nyerik, hiszen ez nem befolyásolja a méz minőségét.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

Az előállítás valamennyi szakaszát – a kaptárak telepítésétől a méz végső csomagolásáig – a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni. A szüretelési időszak végén az elvett mézes keretek érett mézet tartalmaznak (a keret legalább háromnegyed részének lefedettnek kell lennie). A mézet a méhész telephelyén hidegen pergetik, centrifugális erőt alkalmazó mézpergetőkben. A mézet mechanikus sajtoló segítségével hidegen is sajtolhatják. A kipergetett mézet megtisztítják a nagyobb szilárd daraboktól, majd tartályokba öntik. A „miód drahimski” mézet (a virágpór eltávolítása céljából) tilos szűrni, és pasztörizálni sem szabad. A méz hőmérséklete az előállítás egyik szakaszában sem haladhatja meg a 42 °C-ot. A méz szüretelése alatt tilos bármilyen szilárd, folyékony vagy gáz halmazállapotú vegyi anyag vagy egyéb méhriasztó szer alkalmazása. A „miód drahimski” előállításához csak az *Apis mellifera carnica* (krajnai méh) és az *Apis mellifera mellifera* (sötét európai mézelő méh) fajokat – illetve az ezek keresztezéséből származó fajokat – használják.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A (4. pontban meghatározott) területen való, a kiskereskedelmi forgalomban használatos kiszerelésben történő csomagolásra vonatkozó követelmény célja a termék megfelelő minőségének biztosítása. Ez a követelmény a méz eredetére vonatkozó felülvizsgálat és ellenőrzés mértékét hivatott fokozni. Elejét veszi továbbá annak, hogy a „miód drahimski” esetleg más mézekkel keverjék. A követelmény célja egyben az, hogy az ellenőrzési rendszer megbízhatóságának magas szintjét fenntartsa, illetve a méz minőségét veszélyeztető tényezőket kizárja.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A méz felvásárlásában és az oltalom alatt álló elnevezés alatt történő további értékesítésében részt vevő minden méhészt és termelési egységet egyetlen címketípust használhat. A címkéket a Stowarzyszenie Producentów Miodu Drahimskiego fogja terjeszteni. A címkék terjesztésének részletes szabályait a szövetség továbbítja az ellenőrző szervhez. Az egységes címkerendszer biztosítja a megfelelő minőséget, és elősegíti a termék visszakövethetőségét. Ezek a szabályok és előírások semmiképpen sem hozhatják hátrányos helyzetbe azokat a termelőket, akik nem tagjai a szövetségnek.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „miód drahimski” a Czaplinek, Wierzchowo, Barwice, Borne Sulinowo városokhoz tartozó területekről és a Drawa tóvidékén található Borne Sulinowo erdőkerületből gyűjtik be. A „miód drahimski” elnevezés a „Drahim” névből, Stare Drawsko eredeti nevéből ered, amely az előállítás helyéül szolgáló régió nevét adta. A második világháború után a közigazgatási területet hivatalosan Drahimról Stare Drawskóra nevezték át. A hagyományos „Drahim” név a közigazgatási megnevezésben bevezetett változtatás ellenére mind a mai napig széles körben ismert.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A 4. pontban meghatározott terület a balti-tengeri éghajlati zóna része, ahol az óceáni hatás erőteljesebben érvényesül, és a Balti-tenger közelsége miatt kevésbé hűl le az idő, ugyanakkor a nyár hűvösebb, mint Lengyelország más területein. Az éghajlat szempontjából lényegesek a terület fekvésével összefüggő hőmérsékleti viszonyok. A terület relatív magasságából fakadóan ezen a területen alacsonyabb átlaghőmérséklet jellemző. A májustól júliusig tartó időszakban az átlaghőmérséklet 14,4 °C, míg az évi átlaghőmérséklet 7,0–7,3 °C között mozog. A terület talaját megolvadt glaciális jég által lerakott glaciális üledék és hordalék alakította ki. A talajt döntően alacsony agyagtartalmú laza homokból álló podzol, valamint agyag vagy iszap felett elhelyezkedő rétegzetlen glaciális hordalék és homok alkotja. A „miód drahimski” előállítására szolgáló terület nagy része a Drawa tájparkban (Drawski Park Krajobrazowy) található. A terület természetes jellege sokat köszönhet annak, hogy a régióban nincsen ipari

szennyezés. A területen hét gazdag állat- és növényvilággal büszkélkedő természetvédelmi terület van, amelyek ökoszisztémáira az emberi tevékenység mindössze elhanyagolható mértékben hatott. A folyók, patakok és tavak igen változatos és kiterjedt hálózata hozzájárul a területen található élővilág sokszínűségéhez. A területen lobéliatavak találhatók, amelyeket szokatlanul tiszta víz és visszamaradt növények, például csillaghúr (*Stellaria crassifolia*), havasi varjúbogyó (*Empetrum nigrum* ssp. *nigrum*) és lápi nádtippán (*Calamagrostis stricta*) jelenléte jellemez. A növényvilág jórészt védett növényekből áll, ilyen például a harangláb (*Aquilegia vulgaris*), a farkasboroszlán (*Daphne mezereum*) és a mocsári nőszőfű (*Epipactis palustris*).

A terület hatása más mézelő növények előfordulására

Pohánka

A terület tápanyagban szegény podzoltalaja, szabályozott vízháztartása és éghajlati viszonyai a pohánka számára ideálisak. A levegő magas páratartalma (ami a 81 %-ot is elérheti) különösen nagy szereppel bír. A területen körülbelül 400 biogazdaságban, hozzávetőleg 1 120 hektáron termesztnek pohánkát.

Hárs

A meghatározott területen rengeteg hatalmas hársfa található, a „miód drahimskit” előállító falvakon keresztülhaladó országutak és gyalogutak körülbelül 90 %-át hársfák szegélyezik, mintegy fasorokat alkotva. A hársfa a megfelelő talajviszonyok és a nem szennyezett környezet hatására terjedt el ennyire. Kulcsfontosságú környezeti tényező az ipari forrásból származó levegőszennyezés hiánya, mivel a hársfa a levegőszennyezésre különösen érzékeny.

Repce

A meghatározott területen folytatott repcetermesztés jellegzetessége, hogy a repce jó néhány hektárnyi földön nő, de a területet számos erdő tagolja. Mivel nem fúj erős szél, ez a méhek számára kitűnő körülményeket biztosít a fejlődéshez és a nektár begyűjtéséhez. A meghatározott területen majdnem 1 400 hektáron termesztnek repcét.

Hanga

Európa egyik legkiterjedtebb hangamezője a Borne Sulinowo erdőkerületben található. A hanga az erdőkerületen belül körülbelül 6 000 hektárt foglal el. Közönséges hangából (*Polio-Callunetum*) álló területek, valamint *Scabiosa canescentis*-t és *Genistetum tinctoriae*-t tartalmazó mezők váltakoznak. A hanga nagyarányú előfordulása ezen a területen a megfelelő talajviszonyoknak és a nagy kiterjedésű puszta területeken kapott megfelelő mennyiségű napfénynek köszönhető.

Emberi szaktudás

A területen folytatott méhészet mögött álló hosszú történelem hozzájárult a helyi méhészek szaktudásának fejlődéséhez, illetve a méz szüretelését és a méhek tartását meghatározó elveknek a kialakulásához, amelyek közvetlenül kihatnak a méz kémiai összetételére. Általános szabály, hogy mézet csak legalább háromnegyed részben lefedett keretről vesznek le, és így lesz a leszüretelt méz érett. A méz hőmérséklete az előállítás egyik szakaszában sem haladhatja meg a 42 °C-ot.

5.2. A termék sajátosságai:

A „miód drahimski” első osztályú méz, amelyet alacsony HMF-tartalom és magas redukálócukor-tartalom jellemez. A „miód drahimski” egyik sajátos tulajdonsága a 3.2. pontban említett magas domináns pollentartalom. A magas domináns pollentartalmon kívül fő megkülönböztető jegye az egyedülálló visszamaradt és helyi jellegű növényekből származó pollen aránya. A vegyes virágméz különleges sajátossága a pollen-összetétel sokszínűsége: egy növény aránya az egészhez képest legfeljebb 35 %, és ettől olyan gazdagon illatos a méz ízvilága.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „miód drahimski” szorosan kapcsolódik ahhoz a területhez, ahonnan származik; és ezzel a megnevezéssel csak a területre jellemző növényekről begyűjtött mézeket értékesítik, vagyis a következőket: pohánka-, repce-, hanga-, hársmez és vegyes virágméz. A szóban forgó, az 5.1. pontban meghatározott területet kevés csapadék, nagy kiterjedésű vízfelületek, magas relatív páratartalom, illetve enyhe szél jellemzi. Mindez jelentősen kihat az egyes mézelő növények előfordulására és minőségére, amelyekről a „miód drahimski” fajtamézeket begyűjtik. A tiszta és természetes környezetből adódó sokszínű ökoszisztémák jelenléte igen változatos pollen-összetételt tesz lehetővé, amelyről a „miód drahimski” vegyes virágméz tanúskodik. A „miód drahimski” vegyes virágmézben egy növény aránya sem haladhatja meg az egészhez képest a 35 %-ot, ami a terület növényvilágának gazdagságát bizonyítja. A fajtamézek, illetve a vegyes virágméz a mezőgazdasági növényekből származó pollen mellett a csak az adott területre jellemző védett növények pollenjeit egyaránt tartalmazzák. Ezeknek a mézelő növényeknek a jelenléte a természetvédelmi területeket és egy tájparkot is magában foglaló terület sajátossága, a „miód drahimski” tehát csak ezen a területen belül állítható elő. A méz szüretelésénél használt eljárás miatt (vagyis hogy csak akkor veszik le, amikor a keret legalább háromnegyede lefedett) a begyűjtött méz érett, magas redukálócukor-tartalommal (glükóz és fruktóz) rendelkezik, ugyanakkor nagyon friss és természetes eredetű, amit alacsony HMF-tartalma bizonyít. A méz természetes eredetének köszönhető számos enzim nemvész el, mivel a mézet nem szabad 42 °C fölé hevíteni. A „miód drahimski” egyes fajtáinak 3.2. pontban meghatározott jellegzetes íze mögött egyszerre van ott a háborítatlan természeti környezet, a gazdag növényvilág és a helyi termelők hagyományos módszerei, és a termék fogyasztói az ízt igen nagyra értékelik. A „miód drahimski” előállításának és szüretelésének több nemzedéken keresztül tartó fejlődése és tökéletesítése elválaszthatatlan a helyi méhészek szak tudásától.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(510/2006 EK rendelet, 5. cikk, (7) bekezdés)

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