

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2010/C 248/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„MIÓD DRAHIMSKI“

ES č.: PL-PGI-0005-0619-09.07.2007

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Miód drahimski“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Poľsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.4. – Iné výrobky živočíšneho pôvodu, med

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

Ako „miód drahimski“ možno predávať päť rôznych druhov medu: pohánkový med, repkový med, vresový med, lipový med a kvetový med.

1. Pohánkový „miód drahimski“ znamená med získaný z pohánky (*Fagopyrum*). Pohánkový med je tmavohnedý, takmer čierny. Skryštalizovaný pohánkový med získa žltohnedú farbu. Med kryštalizuje pomaly a nadobúda hrubozrnnú nerovnomernú štruktúru. Na povrchu môže zostať tekutá vrstva. Vyznačuje sa veľmi intenzívnou a príjemnou vôňou pohánkových kvetov a ostrou, sladkou a trochu štiplavou chuťou.

2. Vresový „miód drahimski“ znamená med získaný z vresu obyčajného (*Calluna vulgaris*). Farba medu je jantárová až oranžovohnedá, so svetlejšími alebo tmavšími odtieňmi. Farba medu pred kryštalizáciou je jantárová, dokonca hrdzavo jantárová. Po kryštalizácii med získa žltoranžovú až hnedú farbu. Vresový med má hustú želatínovú konzistenciu. Kryštalizuje na stredne veľké zrná s výraznou vôňou podobnou vôni vresu. Chuť je nevyrazne sladká, ostrá a horkastá.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. Repkový „miód drahimski“ znamená med vyrobený z repky olejnej (*Brassica napus* var. *arvensis*). Je takmer bezfarebný alebo mierne slamovej farby so zelenkavým odtieňom, a to podľa toho, z akých rastlín pochádza nektár. Skryštalizovaný repkový med nadobúda bielu alebo sivastú smotanovú farbu. Kryštalizuje rýchlo, pričom vytvára malé zrná a získava lepkavú konzistenciu. Má jemnú, nevýraznú a mierne horkastú chuť.
4. Lipový „miód drahimski“ znamená med získaný z lipy (*Tilia*). V tekutom stave má zelenkavo žltú až bledo jantárovú farbu. Po kryštalizácii získa belavo žltú až zlatožltú farbu. Lipový med v tekutom stave pripomína ricínový olej. Skryštalizovaný med je jemne zrnitý, pieskovitý. Chuť je pomerne ostrá a často slabo horkastá.
5. Kvetový „miód drahimski“ znamená med vyrobený z rôznych rastlín. Podľa toho, kedy sa vytáča, môže mať bleďú smotanovú až oranžovohnedú farbu. Po kryštalizácii sa farba mierne zmení na bleďú sivú až bleďú žltohnedú. Konzistencia medu je tekutá a väzká. Med kryštalizuje úplne alebo čiastočne, podľa času vytáčania. Často sa vyznačuje silnou vôňou pripomínajúcou vosk. Chuť medu sa líši v závislosti od zloženia nektáru, obvykle je jemná a sladká. Niekedy prevláda chuť konkrétneho nektáru.

Typ medu/Parameter	Pohánkový	Vresový	Repkový	Lipový	Kvetový
Povolený obsah vody	< 18 %	< 21 %	< 18 %	< 18 %	< 18 %
Obsah redukujúceho cukru (glukózy a fruktózy)	> 67 %	> 67 %	> 67 %	> 67 %	> 67 %
Obsah HMF	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg
Voľné kyseliny	< 40 mval/kg	< 40 mval/kg	< 40 mval/kg	< 40 mval/kg	< 40 mval/kg
Obsah sacharózy	< 4 %	< 4 %	< 4 %	< 4 %	< 4 %
Obsah prolínu	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g
Percentuálny podiel prevládajúceho peľu	> 45 % pohánkového peľu – <i>Fagopyrum</i>	> 45 % vresového peľu – <i>Calluna vulgaris</i>	> 45 % repkového peľu – <i>Brassica napus</i> var. <i>arvensis</i>	> 20 % lipového peľu – <i>Tilia</i>	< 35 % podiel peľu akejkoľvek rastliny

Tabuľka 1: Typické vlastnosti medu „miód drahimski“ (Legenda: „<“ znamená menej ako; „>“ znamená viac ako.)

V čase predaja môže byť med „miód drahimski“ tekutý (precedený), krémový alebo skryštalizovaný (zrnitý). „Miód drahimski“ je med, ktorý tvoria včely z nektáru. V mede sa môže nachádzať malé množstvo medovice. Nesmie však spôsobiť zmenu chuti, vône alebo typických vlastností medu. „Miód drahimski“ sa môže predávať aj v doskách, t. j. ako plásty.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

V čase vytáčania medu „miód drahimski“ sa včely nesmú dokrmovať. Len vo výnimočných prípadoch, ak je ohrozený normálny vývoj roja, možno včely dokrmiť pred začiatkom vytáčania medu, dokrmovanie však musí prestať najneskôr 14 dní pred plánovaným vytáčaním. Dávka nesmie prekročiť potreby včely na potravu na dva dni. Včely možno dokrmovať len bielym repným cukrom alebo hotovým sirupom (potravou pre včely) s obsahom cukru (glukóza, fruktóza, sacharóza) minimálne 73 %. Biely repný cukor a cukrový sirup nemusia pochádzať z oblasti, v ktorej sa získava „miód drahimski“. Nemajú vplyv na kvalitu medu.

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Všetky kroky pri výrobe – od umiestnenia úľov po záverečné balenie medu – sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Na konci obdobia zberu medu obsahujú odobraté plásty zrelý med (musia byť zaviečkované minimálne tri štvrtiny plástu). Med sa za studena vytočí v medomete u včelára pomocou odstredivej sily. Med možno lisovať za studena pomocou mechanických lisov. Vytočený med sa precedí a potom zleje do zásobníkov. Med „miód drahimski“ sa nesmie filtrovať na účely odstránenia peľu ani pasterizovať. V žiadnej fáze výroby nesmie teplota medu prekročiť 42 °C. V období vytáčania je zakázané používať pevné, kvapalné či plynne chemické prípravky alebo iné repelenty proti včelám. Na výrobu medu „miód drahimski“ sa používajú len druhy včely medonosnej *Apis mellifera carnica* (včela kranská) a *Apis mellifera mellifera* (včela medonosná) a ich kríženci.

3.6. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:

Účelom požiadavky na zliatie medu do maloobchodného balenia v oblasti, kde sa získava (podľa vymedzenia v bode 4), je zabezpečiť náležitú kvalitu medu. Cieľom obmedzenia je takisto zvýšiť mieru dohľadu a kontroly nad pôvodom medu. Vylučuje sa tak možnosť zmiešania medu „miód drahimski“ s inými druhmi medu. Účelom tohto opatrenia je aj udržanie vysokej úrovne spoľahlivosti kontrolného systému a vylúčenie všetkých činiteľov, ktoré by mohli zhoršiť kvalitu medu.

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Každý včelár a subjekt, ktorý sa zaoberá výkupom medu a jeho ďalšou prezentáciou pod chráneným označením, musí používať jednotný typ štítkov. Štítky sa budú distribuovať prostredníctvom združenia Stowarzyszenie Producentów Miodu Drahimskiego. Toto združenie posielá kontrolnému orgánu podrobné pravidlá týkajúce sa distribúcie štítkov. Účelom systému jednotného štítkovania je zaručiť náležitú kvalitu a zjednodušiť sledovateľnosť výrobku. Pravidlá a uvedené postupy nesmú žiadnym spôsobom diskriminovať výrobcov, ktorí nie sú členmi združenia.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Med „miód drahimski“ sa zberá v obciach Czaplinek, Wierzchowo, Barwice, Borne Sulinowo a v zalesnenej oblasti Borne Sulinowo, ktoré sa nachádzajú v jazernej oblasti Drawa. Názov „miód drahimski“ je odvodený od názvu Drahim, pôvodného názvu oblasti Stare Drawsko, podľa ktorého je pomenovaný región s oblasťou výroby medu. Oficiálny názov správnej oblasti Drahim sa po druhej svetovej vojne prestal používať a nahradil ho názov Stare Drawsko. Napriek zmene správneho názvoslovía sa odkazy na starý názov Drahim stále vyskytujú.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Oblasť vymedzená v bode 4 je súčasťou baltského klimatického pásma, v ktorom sa vplyv oceánu prejavuje silnejšie ako v iných regiónoch Poľska. Blízkosť Baltského mora pomáha ohrievať pevninu a spôsobuje chladnejšie letá. Dôležitou súčasťou podnebia sú tepelné podmienky súvisiace s polohou krajiny. Pomerne veľká nadmorská výška tejto oblasti spôsobuje nižšie teploty. Priemerná teplota od mája do júla dosahuje 14,4 °C, zatiaľ čo ročná priemerná teplota sa pohybuje od 7,0 do 7,3 °C. Pôdy v tomto regióne sú tvorené najmä z ľadovcových usadenín a sedimentov nanosených ľadovcovou vodou. Ide prevažne o podzolové pôdy obsahujúce voľný piesok s nízkym obsahom hliny, ako aj ľadovcové nánosy a piesky pokrývajúce íl alebo pôdny prach. Značná časť oblasti, v ktorej sa vyrába „miód drahimski“, sa rozprestiera v krajinnom parku Drawa (Drawski Park Krajobrazowy). Keďže toto územie nie je priemyslom znečisťované, uchováva si svoj prírodný ráz. Park zahŕňa sedem prírodných rezervácií s rozmanitou faunou a flórou. Ľudská činnosť má na ekosystémy v prírodných rezerváciách zanedbateľný vplyv. K pestrosti vegetácie v tejto oblasti prispieva rozsiahla sieť riek, potokov a jazier. Nachádzajú sa tu modročervené jazerá s nezvyčajne čistou vodou a reliktnými rastlinami vrátane

hviezdice (*Stellaria crassifolia*), šuchy čiernej (*Empetrum nigrum* ssp. *nigrum*) a smlza nebadaného (*Calamagrostis stricta*). Väčšinu vegetácie tvoria chránené rastliny, napríklad orlíček obyčajný (*Aquilegia vulgaris*), lykovec jedovatý (*Daphne mezereum*) a kruštík močiarny (*Epipactis palustris*).

Vplyv oblasti na výskyt ďalších medonosných rastlín

Pohánka

Nekvalitné podzolové pôdy tohto regiónu, regulovaný vodný režim a poveternostné podmienky sú ideálne pre rast pohánky. Zvlášť veľký význam má vysoká vlhkosť vzduchu (až 81 %). Pohánku v tejto oblasti pestuje takmer 400 organických poľnohospodárskych podnikov, ktoré využívajú približne 1 120 ha pôdy.

Lipa

Vymedzená oblasť obsahuje veľa exemplárov veľkolepých líp a takmer 90 % ciest, ktoré prechádzajú cez dediny v oblasti vyrábajúcej med „miód drahimski“, vedľajších ciest a cestičiek lemujú staré lipy. Tvoria lipové aleje. V tejto oblasti prevládajú lipy, pretože má vhodné pôdne podmienky a nie je znečistená. Najdôležitejším činiteľom prostredia je vzduch bez priemyselného znečistenia, na ktoré sú lipy mimoriadne citlivé.

Repka

Pestovanie repky vo vymedzenej oblasti sa vyznačuje tým, že sa táto plodina pestuje na poliach s rozlohou niekoľkých hektárov oddelených početnými lesmi. To vytvára výnimočné podmienky pre rozvoj včelstiev a zbieranie nektáru, pretože sú chránené pred silnými vetrami. Vo vymedzenej oblasti sa repka pestuje na rozlohe takmer 1 400 ha.

Vres

Lesná oblasť Borne Sulnowo obsahuje jedno z najrozľahlejších vresovísk v Európe. V rámci tohto okresu pokrýva vres približne 6 000 ha. Ide o stanovištia obyčajného vresu (*Polio-Callunetum*) a vresoviská so *Scabiosa canescentis* a *Genistetum tinctoriae*. Oblasť vďačí za prítomnosť rozsiahlych vresovísk dobrým pôdnym podmienkam a vhodnej dĺžke slnečného svitu v dôsledku rozsiahlych pásov nezalesnenej pôdy.

Zručnosť ľudí

Dlhá história včelárstva v tejto oblasti prispela k rozvoju skúseností miestnych včelárov a vypracovaniu pravidiel vytáčania medu a chovu včiel, ktoré majú priamy vplyv na chemické zloženie medu. V podstate sa med získava len z plástov, ktoré sú zaviečkované minimálne z troch štvrtín, dôsledkom čoho je zrelosť vytočeného medu. V žiadnej fáze výroby nesmie teplota medu prekročiť 42 °C.

5.2. Špecifickosť výrobku:

„Miód drahimski“ je veľmi kvalitný med, ktorý charakterizuje nízky obsah hydroxymetylfurfuralu (HMF) a vysoký obsah redukujúceho cukru. Osobitnou vlastnosťou medu „miód drahimski“ je vysoký obsah dominantného peľu, ako sa uvádza v bode 3.2. Okrem vysokého obsahu dominantného peľu je hlavnou špecifickou vlastnosťou podiel peľu z jedinečných reliktných a endemických rastlín. Konkrétnou vlastnosťou kvetového medu je rozmanitosť peľového podielu, žiadna rastlina netvorí viac ako 35 % celkového objemu, vďaka čomu med získava bohatú chuť a arómu.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO):*

„Miód drahimski“ je úzko spojený s oblasťou pôvodu; pod týmto názvom sa predáva med získaný z rastlín typických pre daný región. Ide o pohánkový, repkový, vresový, lipový a kvetový med. Príslušná oblasť opísaná v bode 5.1 sa vyznačuje pomerne nízkym objemom zrážok, veľkým množstvom vodných plôch, vysokou relatívnou vlhkosťou vzduchu a miernymi vetrami, čo spoločne ovplyvňuje výskyt a kvalitu jednotlivých medonosných rastlín, z ktorých sa získava jednodruhový „miód drahimski“. Prítomnosť rozmanitých ekosystémov vyplývajúca z čistého prírodného prostredia sa prejavuje v rozmanitom zložení peľu, o čom svedčí osobitosť kvetového medu „miód drahimski“. Skutočnosť, že žiadny druh rastlín netvorí viac ako 35 % celkového podielu peľu v kvetovom mede „miód drahimski“ dokazuje bohatosť vegetácie v tejto oblasti. Okrem peľu z poľnohospodárskych plodín obsahujú jednodruhové i viacdruhové kvetové medy peľ z chránených endemických rastlín danej oblasti. Tieto medonosné rastliny sa tu vyskytujú vďaka špecifickosti oblasti, ktorá zahŕňa prírodné rezervácie a krajinné parky, čo znamená, že „miód drahimski“ nemožno vyrobiť mimo tohto územia. Vďaka spôsobu vytáčania (vytáča sa až vtedy, keď sú zaviečkované minimálne tri štvrtiny plástov) je med zrelý, s vysokým obsahom redukujúceho cukru (glukózy a fruktózy), zároveň však veľmi čerstvý a prírodný, o čom svedčí nízky obsah HMF. Skutočnosť, že sa med nesmie zahrievať na teplotu vyššiu ako 42 °C znamená, že sa nestratí množstvo enzýmov vyplývajúcich z prírodného pôvodu medu. Typická chuť jednotlivých druhov medu „miód drahimski“, ako sú opísané v bode 3.2, je výsledkom kombinácie neznečisteného prírodného prostredia, bohatej vegetácie a tradičnej zručnosti miestnych výrobcov a spotrebiteľov tohto výrobku si ju veľmi cenia. Spôsob výroby a vytáčania medu „miód drahimski“ sa vyvíjal a zdokonaľoval po mnohé generácie a je neoddeliteľne spojený so zručnosťou miestnych včelárov.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

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