

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2010/C 248/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

## ”MIÓD DRAHIMSKI”

EG-nr: PL-PGI-0005-0619-09.07.2007

SGB ( X ) SUB ( )

1. **Namn:**

”Miód drahimski”

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Polen

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1 *Produkttyp:*

Klass 1.4: Andra produkter från djur (honung)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:*

Fem olika typer av honung får säljas som ”miód drahimski”: bovetehonung, rapshonung, ljunghonung, lindhonung och blandhonung.

1. Bovetehonung ”miód drahimski” är honung som framställts av pollen från bovete (*Fagopyrum*). Den är mörkbrun, nästan svart till färgen. Efter kristalliseringen får den en gulbrun färg. Honungen kristalliserar långsamt och får en grovkornig, ojämn konsistens. Det kan finnas ett flytande lager på ytan. Den har en mycket intensiv och behaglig arom av bovetebloomor, och smaken är skarp och söt med en svagt besk ton.
2. Ljunghonung ”miód drahimski” är honung som framställts av pollen från ljung (*Calluna vulgaris*). Den är gulaktig till orangebrun till färgen, med ljusare eller mörkare nyanser. Före kristalliseringen har honungen en gulaktig eller till och med rödgul färg. Efter kristalliseringen får den en gulorange till brun färg. Ljunghonung har en tjock geléartad konsistens. Den kristalliserar till medelstora korn och har en stark doft som för tankarna till ljung. Smaken är svagt söt, skarp och bitter.

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

3. Raps-honung "miód drahimski" är honung som framställts av pollen från raps (*Brassica napus* var. *arvensis*). Den är nästan färglös eller lätt halmfärgad med en grönaktig ton, beroende på vilka plantor nektarn kommer från. Efter kristalliseringen får den en vit eller grå krämfärg. Den kristalliseras snabbt, formar små korn och får en klibbig konsistens. Smaken är mild och neutral med en svagt bitter ton.
4. Lindhonung "miód drahimski" är honung som framställts av pollen från lind (*Tilia*). I flytande tillstånd varierar den i färg från grön gul till svagt gulaktig. Efter kristalliseringen varierar färgen från vitgul till guldgul. I flytande tillstånd liknar lindhonung ricinolja. Efter kristalliseringen är den finkornig och grymig. Smaken är tämligen skarp, ofta med en svagt bitter ton.
5. Blandhonung "miód drahimski" är honung som framställts av pollen från flera olika växter. Beroende på när den skördas kan färgen variera från ljust krämfärgad till orangebrun. Efter kristalliseringen förändras färgen till ljusgrå eller ljusbrun. Konsistensen är rinnande och klibbig, och honungen är delvis eller helt kristalliserad, beroende på när den skördas. Den har ofta en stark doft som påminner om vax. Smaken varierar beroende på nektarns sammansättning, men är vanligen mild och söt. Ibland dominerar smaken från en viss nektar.

Typ av honung/ Parameter	Bovetehonung	Ljung-honung	Raps-honung	Lind-honung	Blandhonung
Tillåten vattenhalt	< 18 %	< 21 %	< 18 %	< 18 %	< 18 %
Reducerande sockerart (glukos- och fruktoshalt)	> 67 %	> 67 %	> 67 %	> 67 %	> 67 %
Innehåll av 5-hydroximetyl-furfural (HMF)	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg
Fria syror	< 40 mval/kg	< 40 mval/kg	< 40 mval/kg	< 40 mval/kg	< 40 mval/kg
Sackaroshalt	< 4 %	< 4 %	< 4 %	< 4 %	< 4 %
Prolinhalt	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g	> 25 mg/100 g
Procentandel dominerande pollen	> 45 % bovetepollen – <i>Fagopyrum</i>	> 45 % ljungpollen – <i>Calluna vulgaris</i>	> 45 % raps-pollen – <i>Brassica napus</i> var. <i>arvensis</i>	> 20 % lindpollen – <i>Tilia</i>	< 35 % ndel av olika växtpollen

Tabell 1: Egenskaper "miód drahimski" (förklaring: "<" betyder mindre än, ">" betyder mer än.)

Vid tidpunkten för försäljning kan "miód drahimski" vara flytande (silad), skummad eller kristalliserad (grymig). "Miód drahimski" är nektarhonung som har producerats av bin. Små mängder honungsdagg får finnas i honungen. Detta får emellertid inte leda till att honungens smak, doft eller egenskaper ändras. "Miód drahimski" får även säljas i block, dvs. som honungskakor.

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

—

### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Bina får inte utfordras under den period då "miód drahimski" skördas. Endast i undantagsfall, om bipopulationernas normala utveckling hotas, får bina utfordras innan honungsskörden inleds, men utfordringen måste upphöra senast 14 dagar före den planerade skörden. Fodermängden får inte överstiga binas normala foderbehov för två dagar. Bina får endast utfordras med betsocker eller färdig-gjord sirap (bifoder) med en sockerhalt (glukos, fruktos, sackaros) på minst 73 procent. Betsockret och sockersirapen behöver inte komma från det område där "miód drahimski" utvinns. Fodrets ursprung påverkar inte honungens kvalitet.

### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Alla steg i produktionen, från placeringen av bikuporna till sluttappningen av honungen, måste äga rum i det avgränsade geografiska området. När ramarna avlägsnas i slutet av skördeperioden innehåller de mogen honung (minst tre fjärdedelar av ramen ska vara täckt). Honungen kallslungas hos biodlarna i en honungsslunga med centrifugalkraft. Den får kallpressas med mekaniska pressar. Därefter silas honungen och får självrinna i behållare. "Miód drahimski" får inte filtreras för att avlägsna pollen eller pastöriseras. Honungens temperatur får inte överskrida 42 °C i något steg i produktionen. Användning av kemikalier eller andra birepellenta medel, vare sig i fast eller flytande form eller i gasform, är förbjuden under honungssköörden. Endast honungsbin av arterna *Apis mellifera carnica* (carnicabin) och *Apis mellifera mellifera* (europeiska mörka bin) – samt korsningar av dessa arter – används i produktionen av "miód drahimski".

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

Kravet att honungen ska självrinna i detaljstförpackningar i det område där den utvinns (som anges i punkt 4) har införts för att garantera att produkten är av god kvalitet. Syftet med begränsningen är också att öka övervakningen och kontrollen av honungens ursprung. På så vis förhindrar man att "miód drahimski" blandas med andra honungssorter. Syftet är också att upprätthålla inspektionssystemets höga trovärdighet och undanröja alla faktorer som kan sänka honungens kvalitet.

### 3.7 Särskilda regler för märkning:

Alla biodlare och företag som köper in och förädlar honung under den skyddade beteckningen måste använda en speciell typ av märkning. Etiketterna distribueras av föreningen Stowarzyszenie Producentów Miodu Drahimskiego. Denna förening vidarebefordrar detaljerade regler för fördelningen av etiketter till inspektionsorganet. Syftet med systemet för gemensam märkning är att garantera lämplig kvalitet och underlätta produktens spårbarhet. Dessa regler får inte vara diskriminerande mot producenter som inte är medlemmar i föreningen.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området:

"Miód drahimski" skördas i kommunerna Czaplonek, Wierzchowo, Barwice och Borne Sulinowo samt i Borne Sulinowos skogsdistrikt, som är beläget i sjödistriktet Drawa. Namnet "miód drahimski" härrör från namnet "Drahim", den ursprungliga benämningen för Stare Drawsko, som har gett sitt namn åt den region där produktionsområdet är beläget. Efter andra världskriget kom "Drahim" ur bruk som det officiella namnet för det administrativa området, och namnet "Stare Drawsko" introducerades. Trots att den administrativa benämningen på området har ändrats lever namnet "Drahim" fortfarande kvar.

## 5. Samband med det geografiska området:

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Det område som anges i punkt 4 ingår i den baltiska klimatzonen, där havsklimatet är mer dominerande än i andra regioner i Polen. Närheten till Östersjön bidrar till att värma upp marken och leder till svalare somrar. De termiska förhållanden som skapas genom områdets topografi är en viktig klimatfaktor. Området är relativt högt beläget, vilket innebär att temperaturerna är svalare i denna region. Genomsnittstemperaturen under perioden maj–juli är 14,4 °C, medan årsgenomsnittet ligger på 7,0–7,3 °C. Markerna i regionen bildades huvudsakligen av glaciär- och sedimentavlagringar från glaciärernas smältvatten. Området domineras av podsoljordar som består av lös sand utan mycket lera, samt moräner med sand över sandblandad lera eller siltjordar. En stor del av det område där "miód drahimski" produceras ingår i landskapsparken Drawa (Drawski Park Krajobrazowy). Naturen i området

är oförstörd eftersom det inte finns några industriföreningar. Parken omfattar sju naturreservat, som utmärks av en rik flora och fauna. Människans aktivitet har inte haft någon betydande inverkan på naturreservatens ekosystem. Ett mycket varierande och vidsträckt system av floder, vattendrag och sjöar bidrar till den rika växtlighet som förekommer i området. Det finns lobeliasjöar i området, som kännetecknas av ett ovanligt rent vatten och förekomsten av kvarstående växter, bl.a. sumparv (*Stellaria crassifolia*), kråkbär (*Empetrum nigrum* ssp. *nigrum*) och madrör (*Calamagrostis stricta*). Många av växterna i området är skyddade, t.ex. akleja (*Aquilegia vulgaris*), tibast (*Daphne mezereum*) och kärknipprot (*Epipactis palustris*).

#### Områdets inverkan på förekomsten av andra honungsväxter

##### Bovete

Regionens magra podsoljordar, reglerade vattensystem och klimatförhållanden är idealiska för boveteodling. Den höga luftfuktigheten (upp till 81 procent) är en särskilt viktig faktor. Bovete odlas av cirka 400 ekologiska jordbruk i området, och omkring 1 120 hektar används för odling av bovete.

##### Lind

I det avgränsade området växer många arter av monumentala lindar, och lindar har planterats längs cirka 90 procent av de vägar som löper igenom byarna och längs sidovägar och stigar i produktionsområdet för "miód drahimski". De bildar lindalléer. Anledningen till att lindar är så vanligt förekommande i området är de gynnsamma jordförhållandena och avsaknaden av föreningar. En viktig miljöfaktor är att det inte finns industriföreningar, vilka lindar är särskilt känsliga för.

##### Raps

Ett karakteristiskt särdrag för rapsodlingen i det avgränsade området är att grödan odlas på flera hektar stora fält som avskiljs av många skogsområden. Vindarna i området är måttliga, vilket skapar utmärkta förhållanden för bina att utvecklas och samla in nektar. Nästan 1 400 hektar mark i det avgränsade området används för rapsodling.

##### Ljung

I skogsdistriktet Borne Sulinowo finns en av Europas största hedar. Sammanlagt är ett område på cirka 6 000 hektar i distriktet täckt av ljung. De utgörs av bestånd av vanlig ljung (*Polio-Callunetum*) och ljunghedar med *Scabiosa canescentis* och *Genistetum tinctoriae*. Förekomsten av så stora hedar i området beror på de goda jordförhållandena och lämplig exponering för solsken eftersom stora områden består av barmark.

#### Biodlarnas färdigheter

Under biodlingens långa historia i området har de lokala biodlarna utvecklat speciella färdigheter och skörde- och biodlingsmetoder, vilket påverkar honungens kemiska sammansättning. Som regel utvinns honungen endast från ramar som är täckta till minst tre fjärdedelar, vilket innebär att den skördade honungen är mogen. Temperaturen på honungen får inte överskrida 42 °C i något steg i produktionen.

#### 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

"Miód drahimski" är en honung av hög kvalitet som kännetecknas av en låg HMF-halt och en hög halt av reducerande socker. En särskild egenskap hos "miód drahimski" är den höga halten av dominerande pollen, som anges i punkt 3.2. Förutom en hög halt av dominerande pollen utmärks honungen främst av proportionen av pollen från unika kvarstående växter och endemiska arter. En särskild egenskap hos blandhonungen är att pollensammansättningen är mycket varierad eftersom ingen växt står för mer än 35 procent av den sammanlagda pollenmängden. Detta ger honungen en mångsidig arom.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):*

"Miód drahimski" har ett nära samband till området, och den honung som säljs under detta namn har utvunnits från växter som är typiska för regionen, dvs. bovete, raps, ljung och lind. "Miód drahimski" finns även som blandhonung. Det berörda området som beskrivs i punkt 5.1 kännetecknas av en relativt låg nederbörd, ett mycket stort antal vattendrag och sjöar, hög relativ luftfuktighet och måttliga vindar. Dessa faktorer har en stark inverkan på förekomsten av och kvaliteten hos de enskilda honungsväxter som sorthonungen "miód drahimski" utvinns från. Förekomsten av varierade ekosystem till följd av den rena och naturliga miljön ger även en mycket varierad pollensammansättning, vilket de särskilda egenskaperna hos blandhonungen "miód drahimski" vittnar om. Ingen växt står för mer än 35 procent av den sammanlagda pollenmängden i blandhonungen "miód drahimski", vilket visar på den rika växtligheten i området. Förutom pollen från grödor innehåller både sort- och blandhonungen pollen från skyddade växter som är endemiska i området. Förekomsten av dessa honungsväxter beror på områdets särdrag, som innehåller naturreservat och en landskapspark. Detta innebär att "miód drahimski" inte kan produceras utanför detta område. På grund av skördemetoderna (honungen tas endast från ramar som är täckta till minst tre fjärdedelar) är den utvunna honungen mogen, med en hög halt av reducerande socker (glukos och fruktos). Den är även mycket färsk och av naturligt ursprung, vilket den låga HMF-halten vittnar om. Honungen får inte värmas upp till över 42 °C, vilket innebär att de många enzymerna som beror på honungens naturliga ursprung inte går förlorade. Den karakteristiska smaken hos varje sort av "miód drahimski" enligt beskrivningen i punkt 3.2 beror på kombinationen mellan den oförstörda naturliga miljön, den rika växtligheten och de lokala producenternas traditionella färdigheter, och uppskattas högt av konsumenterna av denna produkt. Produktions- och skördemetoderna för "miód drahimski", som har utvecklats och fulländats under många generationer, har en stark koppling till de lokala biodlarnas färdigheter.

**Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:**

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

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

---