

**OGŁOSZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 8 maja 2007 r.

**w sprawie wniosków o rejestrację nazw:
„Jabłka łąckie” jako chronione oznaczenie geograficzne,
„Miód drahimski” jako chroniona nazwa pochodzenia
oraz
„Śliwka szydlowska” jako chroniona nazwa pochodzenia.**

Na podstawie art. 16 pkt 3 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68) ogłasza się informację o wpłynięciu wniosków o rejestrację, daty wpłynięcia wniosków o rejestrację oraz

- 1) jednolity dokument w przypadku „jabłek łąckich” w załączniku nr 1 do ogłoszenia;
- 2) jednolity dokument w przypadku „miodu drahimskiego” w załączniku nr 2 do ogłoszenia;
- 3) jednolity dokument w przypadku „śliwki szydlowskiej” w załączniku nr 3 do ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: wz. M. Zagórski

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 11 czerwca 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 134, poz. 1433).

**Załączniki do ogłoszenia
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 8 maja 2007 r.**

Załącznik nr 1

Dnia 23 kwietnia 2007 r. o godzinie 13.20 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Jabłka łąckie”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 7 maja 2007 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

„Jabłka łąckie”

WE nr:

CHOG **CHNP**

1. Nazwa

Jabłka łąckie

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Kategoria: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone – grupa 1.6

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

1. Pod chronioną nazwą „jabłka łąckie” mogą być sprzedawane jabłka następujących odmian:

Antonówka, Beforest, Boiken, Cesarz Wilhelm, Grochówka, Kosztela, Kronselska, Malinowa Oberlandzka, Papierówka, Piękna z Boskoop, Starking, Sztetyna, Żeleźniak, Koksa Pomarańczowa, Pepina Angielska, Reneta Kulona, Płaska, Ananas Berzeńicki, Landsberska, Reneta Bleinheimska.

Idared i sporty, Jonagold i sporty, Szampion i sporty, Ligol, Jonatan, Golden Delicious, Elstar, Boskop, James Grievie, Elise, Fiesta, Elary Geneve, Celeste, Pilot, Pinowa, Rubinstar, Rubin, Paulared, Gloster.

2. Wygląd zewnętrzny owoców jest uzależniony od cech danej odmiany. Barwa zasadnicza jest charakterystyczna dla danej odmiany a rumieniec, który pokrywa jego większą część, wyraźnie mocniejszy od przeciętnego. Wpływ na to mają

różnice temperatur między dniem a nocą w okresie jesiennym. Niektóre z odmian mają woskowy nalot. Owoce mają tendencję do rdzawienia.

3. Jabłka łąckie muszą należeć do klasy extra, I i II.
4. Jędrność miąższu w czasie zbioru wynosi nie mniej niż 6,5 kg/cm², a na koniec okresu przechowywania, nie mniej niż 4,5 kg/cm².
5. Charakterystyczną cechą jabłek łąckich jest ich stosunkowo wysoka kwasowość. Dzięki temu jabłka łąckie mają „górską zieloną nutkę”, czyli są bardziej wyraziste w smaku, kwaśniejsze i bardziej aromatyczne
6. Ekstrakt refraktometryczny wynosi średnio 11,57 Bx, jednak nie przekracza 13 Bx.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Zgodnie ze specyfikacją sady, przeznaczone do produkcji jabłek łąckich, muszą znajdować się na obszarze geograficznym określonym w pkt. 4. Na ww. obszarze geograficznym muszą również odbywać się następujące etapy produkcji:

- o przycinanie
- o nawożenie
- o podlewanie
- o zabiegi pielęgnacyjne
- o przechowywanie (do momentu opakowania)

Wszystkie etapy produkcji są prowadzone zgodnie z zasadami systemu Integrowana Produkcja Owoców (IPO).

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.

Pakowanie jabłek odbywa się w obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Jabłka pakuje się do opakowań jednostkowych o pojemności nie przekraczającej 20 kg.

Pakowanie musi odbywać na wyznaczonym, w pkt. 4, obszarze geograficznym, ponieważ jabłka łąckie są produktem bardzo podatnym na degradację, a transport nie zapakowanych odpowiednio owoców niesie ze sobą ryzyko obniżenia jakości produktu.

Ponadto pakowanie owoców poza obszarem, określonym w pt. 4., może niekorzystnie wpływać na gwarancje dotyczące autentyczności produktu.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Skrzynki lub inne opakowania jabłek oznacza się specjalnymi etykietami zawierającymi informacje dotyczące miejsca pochodzenia – numer ewidencyjny (kod) producenta.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Jabłka łąckie produkowane są na obszarze położonym na terenie części województwa małopolskiego. Obszar ten obejmuje gminy: Łącko, Podegrodzie i Stary Sącz, znajdujące się na terenie powiatu nowosądeckiego oraz gminę Łukowica, znajdującą się na terenie powiatu limanowskiego.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

5.1.1 Czynniki naturalne

Obszar, na którym uprawia się jabłka łąckie, jest położony na terenie Kotliny Łąckiej. Kotlina Łącka ma 6 km długości, a jej szerokość dochodzi do 1,5 km. Od wschodu zamknięta jest ona koło Jazowskiego pasma górskiego, przez które przebiega rzeka Dunajec krótką przełomową doliną i dostaje się w obszar szerokiej, śródgórskiej Kotliny Sądeckiej. Ze względu na warunki geograficzne, a więc górzyste usytuowanie, ma łagodny klimat. Warunkuje on produkcję roślinną tego regionu, a szczególnie rozwój sadownictwa.

Gleby regionu Łącka należą do gleb zwięzłych, bezszkieletowych (poniżej 10% szkieletu) lub słabo szkieletowych (10-25%). Pozwala to na lepsze ukorzczenie drzew nie naruszając w istotny sposób stosunków tlenowych i wodnych. Przy dużej na ogół zwięzłości gleb, korzystniejsze warunki do nasadzenia drzew owocowych stwarzają tereny nachylone. Nachylenie terenu (większość sadów znajduje się na stokach o nachyleniu od 5° do 15°) umożliwia okresowy odpływ nadmiaru wód. Nadmierna ilość wody w glebie zwięzłej mogłaby powodować pogorszenie stosunków wodnych i wpłynąć na rozwój chorób grzybiczych. Średnia roczna suma opadów waha się między 700 - 1000 mm. Istotną cechą regionu Łącka jest charakterystyczna wysoka różnica temperatur między dniem a nocą. Ma to wpływ na poprawę jakości owoców a zwłaszcza wybarwienie, jak również poprawia właściwości organoleptyczne i fizyko-chemiczne, a w szczególności na kwasowość jabłek.

5.1.2 Czynniki ludzkie

Sadownictwo łąckie posiada bardzo długą tradycję. Jak wynika z przekazów historycznych uprawa owoców, na tym obszarze, znana była już w XII wieku. Suszone owoce soplano Dunajcem do Wisły i dalej do Gdańska, skąd były transportowane drogą wodną do innych krajów Europy. Sady łąckie wymieniane są też w dokumentach z XVI w. jako ogrody folwarczne i parafialne.

Nie bez znaczenia dla rozwoju sadownictwa na opisywanym obszarze są, kształtowane przez wieki, umiejętności miejscowej ludności oraz cechy usposobienia jakimi się odznaczają. Podróżnicy i obserwatorzy tych terenów w różnych okresach podkreślali bystrość, spostrzegawczość, upór i cierpliwość mieszkańców tych okolic – tzw. górali białych. Cechy te są ważne dla rozwoju tej dziedziny gospodarki. Należy również podkreślić, że w trosce o najwyższą jakość produktu oraz o możliwie najmniejszą ingerencję w środowisko naturalne, miejscowi producenci tych owoców wprowadzili system Integrowanej Produkcji Owoców (IPO). Zgodnie z tym systemem lokalni sadownicy zobowiązani są do dostosowywania metody produkcji do warunków

klimatyczno-glebowych panujących na obszarze opisanym w pkt. 4. Ma to na celu zachowanie szczególnych cech jakościowych jabłek łąckich.

5.2. Specyfika produktu

Jabłka łąckie cechuje wyższa kwasowość oraz rumieniec większy od przeciętnego. Dzięki wysokiej kwasowości, można stwierdzić, iż jabłka łąckie mają tzw. „górską zieloną nutkę”, czyli są bardziej wyraziste w smaku, kwaśniejsze i bardziej aromatyczne. Owoce te charakteryzują się również dużą jędrnością miąższu i soczystością.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG).

Związek jabłek łąckich z obszarem geograficznym określonym w pkt. 4., wynika ze szczególnych cech jakościowych, opisanych w pkt. 5.2, które zostały osiągnięte dzięki czynnikom naturalnym opisanym w pkt. 5.1.1 i czynnikom ludzkim opisanym w pkt. 5.1.2 oraz renomie opisaną poniżej.

O renomie jabłek łąckich świadczy fakt, że na ich cześć, już od 1947 r. organizowane jest święto - Dni Kwitnącej Jabłoni. Geneza tego święta wynika z chęci obrony tradycji sadowniczej, na terenie Łącka, w perspektywie budowy zapory na rzece Dunajec, co doprowadziłoby do zalania tego miasta. Od tamtej pory corocznie, w maju, odbywa się Święto Kwitnącej Jabłoni i cieszy się nieustannie popularnością. W tej imprezie biorą udział zespoły regionalne, orkiestry dęte oraz znani artyści scen polskich. Można również podziwiać stoiska i wystawy prac twórców ludowych, sadownicze, gastronomiczne, itp. W lokalnej prasie publikuje się informacje dotyczące obchodów Święta Kwitnącej Jabłoni. W tym okresie przybywają do Łącka, oprócz turystów z całego kraju, naukowcy z instytutów rolniczych, wyższych uczelni oraz przedstawiciele władz. Jest to doskonała okazja do wymiany opinii, z lokalnymi producentami, dotyczących sadownictwa i jego problemów. Wszystko to świadczy o bardzo dużym znaczeniu tej dziedziny gospodarki dla miejscowej ludności.

Rosnąca, na przestrzeni lat, renoma jabłek łąckich wpływała na zwiększanie się ich podaży. Duże znaczenie jabłek dla obszaru określonego w pkt. 4. obrazuje również fakt, że około 80% powierzchni wszystkich upraw stanowi właśnie uprawa jabłoni. Na obszarze tym powierzchnia sadów jabłoniowych zajmuje 3000 ha, z tego stanowią one w Gminie Łącko 50%, w Gminie Stary Sącz 15%, w Gminie Podegrodzie 18,3%, a w Gminie Łukowica 16,7% wszystkich sadów na tym obszarze.

**Załączniki do ogłoszenia
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 8 maja 2007 r.**

Załącznik nr 2

Dnia 26 kwietnia 2007 r. o godzinie 11.00 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Miód drahimski”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 7 maja 2007 r. został wpisany do rejestru wewnętrznych wniosków.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

„Miód drahimski”

WE nr:

CHOG CHNP

1. Nazwa

Miód drahimski

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Kategoria 1.4 – inne produkty pochodzenia zwierzęcego, miód

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Pod nazwą „miód drahimski” może być sprzedawanych pięć różnych miodów: miód gryczany, miód rzepakowy, miód wrzosowy, miód lipowy oraz miód wielokwiatowy.

1. Mianem gryczanego miodu drahimskiego określa się miód wyprodukowany na bazie gryki (*Fagopyrum*). Miód gryczany ma barwę ciemnobrunatną, prawie czarną. Po skryształizowaniu przybiera barwę brązową. Kryształizuje bardzo powoli, przyjmując postać gruboziarnistą, niejednorodną. Dopuszcza się na jego powierzchni warstwę płynną. Miód gryczany ma bardzo intensywny i przyjemny zapach kwiatów gryki, smak charakterystyczny: ostry, słodki i lekko piekący.
2. Mianem wrzosowego miodu drahimskiego określa się miód wyprodukowany na bazie wrzosu (*Calluna vulgaris*). Miód wrzosowy ma barwę bursztynowo-herbacianą, która występuje w jaśniejszych i ciemniejszych odcieniach. Przed skryształizowaniem jest koloru bursztynowego lub nawet czerwono-bursztynowego. Po skryształizowaniu od żółto-pomarańczowego do brązowego. Miód wrzosowy ma konsystencję gęstej i galaretowatej cieczy w formie żelu. Kryształizuje się średnioziarniście, ma silny zapach podobny do zapachu wrzosu. W smaku mdłosłodki, ostry i gorzkawy.

3. Mianem rzepakowego miodu drahimskiego określa się miód wyprodukowany na bazie rzepaku (*Brassica napus* var. *arvensis*). Miód rzepakowy w stanie płynnym jest prawie bezbarwny lub lekko słomkowy, z odcieniem zielonkawym, zależnie od roślin, z których zebrany został nektar. Po skryształizowaniu przyjmuje barwę białą lub szarokremową. Ulega szybkiej kryształizacji, dając drobne kryształy i mazistą konsystencję. Smak tego miodu jest bardzo łagodny, nieco mdły i lekko gorzkawy.
4. Mianem lipowego miodu drahimskiego określa się miód wyprodukowany na bazie lipy (*Tilia*). Miód lipowy w stanie płynnym ma barwę od zielonkawożółtej do jasnobursztynowej. Po skryształizowaniu zmienia zabarwienie na białżółte do żółcistożółtego. Pod względem konsystencji i barwy miód lipowy w stanie płynnym przypomina olej rycynowy. W wyniku kryształizacji przyjmuje postać drobnoziarnistą, niekiedy krupowatą. W smaku jest on dość ostry, często lekko gorzkawy.
5. Mianem wielokwiatowego miodu drahimskiego określa się miód wyprodukowany na bazie wielu roślin, przy czym udział pyłku żadnej z roślin nie może przekroczyć 35%. Miód wielokwiatowy w zależności od terminu zbioru może mieć różną barwę, od jasnokremowej do herbacianej. Po skryształizowaniu zmienia nieco zabarwienie na jasnoszare lub jasnobrązowe. Ma konsystencję płynną, lepka, częściowo lub całkowicie skryształizowaną w zależności od terminu zbioru. Miód wielokwiatowy ma zapach zazwyczaj silny, przypominający zapach wosku. W smaku jest bardzo zróżnicowany, zależnie od składu nektaru, na ogół jednak jest łagodny, słodki. Niekiedy dominuje smak określonego nektaru.

Miód drahimski spełnia wymagania fizykochemiczne i mikrobiologiczne określone w obowiązujących przepisach o jakości handlowej miodu. Cechy charakterystyczne miodu drahimskiego odróżniające go do innych miodów przedstawione są w tabelce nr 1.

Parametr/miód	gryczany	wrzosowy	rzepakowy	lipowy	wielokwiatowy
Dopuszczalna zawartość wody	< 18%	< 21%	< 18%	< 18%	< 18%
Zawartość cukrów redukujących – glukozy i fruktozy	> 67%	> 67%	> 67%	> 67%	> 67%
Zawartość HMF	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25 mg/kg	< 25mg/kg
Kwasowość ogólna	< 4 mval/kg	< 4 mval/kg	< 4 mval/kg	< 4 mval/kg	< 4 mval/kg
Zawartość sacharozy	< 4%	< 4%	< 4%	< 4%	< 4%
Zawartość proliny	> 25 mg/100g	> 25 mg/100g	> 25 mg/100g	> 25 mg/100g	>25mg/100
Udział pyłku przewodniego	> 45% pyłków gryki - <i>Fagopyrum</i>	> 45% pyłków wrzosu - <i>Calluna vulgaris</i>	> 45% pyłków rzepaku - <i>Brassica napus</i> var. <i>arvensis</i>	> 20% pyłków lipy - <i>Tilia</i>	zgodnie z opisem miodu wielokwiatowego

Tabela nr 1 – cechy charakterystyczne „miodu drahimskiego”. (Legenda: Znak „<” oznacza mniej niż, znak „>” oznacza więcej niż.)

W momencie sprzedaży miód drahimski może mieć postać płynną (patoka), kremowaną lub skrzystalizowaną (krupiec). Miód drahimski jest miodem pszczelim nektarowym. W miodzie mogą wystąpić niewielkie ilości spadzi. Jej obecność nie może jednak doprowadzić do zmiany smaku, zapachu lub cech charakterystycznych miodu. Dopuszcza się również sprzedaż miodu drahimskiego w postaci sekcyjnej tj. plastrów z miodem.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się wszystkie etapy produkcji – począwszy od stacjonowania pasiek aż po ostateczne pakowanie miodu. Do produkcji wykorzystuje się wyłącznie podgatunki pszczoły miodnej *Apis mellifera carnica* oraz *Apis mellifera mellifera* oraz krzyżówki pomiędzy nimi. Niedopuszczalne jest dokarmianie pszczół w okresie zbierania miodu drahimskiego. Pod koniec okresu zbioru odbiera się ramki z miodem dojrzałym (co najmniej 3/4 ramki powinno być zasklepienie). Miód odwirowuje się w pracowniach pszczelarskich na zimno w miodarce z wykorzystaniem siły odśrodkowej. Dopuszcza się wyciskanie miodu z odsklepin na zimno za pomocą pras mechanicznych. Odwirowany miód podlega cedzeniu, a następnie wlewany jest do odstożników. Niedopuszczalne jest odfiltrowywanie pyłków i pasteryzowanie miodu drahimskiego. Na żadnym z etapów produkcji nie można dopuścić do wzrostu temperatury miodu powyżej 42°C. W okresie zbierania miodu zabronione jest stosowanie leków dla pszczół oraz zabronione jest również korzystanie z produktów chemicznych oraz innych odstraszcaczy pszczół: stałych, ciekłych lub gazowych.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.

Obowiązek rozlewania miodu do opakowań detalicznych na obszarze jego pozyskiwania (określonym w pkt. 4) ma na celu zagwarantowanie odpowiedniej jakości produktu. Ograniczenie to ma również zwiększyć poziom nadzoru i kontroli nad pochodzeniem chronionego miodu. Obowiązek ten również zapobiega możliwości zmieszania miodu drahimskiego z innymi miodami. Wprowadzone ograniczenie ma, zatem na celu utrzymanie wiarygodności systemu kontroli na wysokim poziomie oraz wyeliminowanie czynnika zagrażającego jakości sprzedawanego miodu.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Wszyscy pszczelarze oraz podmioty zajmujące się skupowaniem miodu i dalszym konfekcjonowaniem pod chronioną nazwą zobowiązani są do wykorzystywania jednego typu etykiety. Etykiety będą dystrybuowane za pośrednictwem Stowarzyszenia Producentów Miodu Drahimskiego. Stowarzyszenie przekazuje inspekcji kontrolnej szczegółowe zasady dystrybucji etykiet. System jednolitych etykiet ma zagwarantować właściwą jakość oraz ułatwić możliwość śledzenia produktu. Zasady oraz te procedury

w żaden sposób nie mogą dyskryminować producentów nie należących do stowarzyszenia.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Miód drahimski zbierany jest na terenie gmin Czaplinek, Wierzchowo, Barwice, Borne Sulinowo oraz Nadleśnictwa Borne Sulinowo.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar ten zaliczany jest pod względem klimatycznym do dziedziny bałtyckiej odznaczającej się silniejszymi wpływami oceanicznymi w porównaniu z klimatem innych rejonów Polski. Sąsiedztwo Bałtyku wpływa na ocieplenie zim i ochłodzenie okresu letniego. Ważną cechą klimatu są stosunki termiczne ściśle związane z ukształtowaniem terenu. Relatywnie duża wysokość względna obszaru wpływa na obniżenie wartości temperatur w tym rejonie. Średnia temperatura okresu maj-lipiec wynosi 14,4°C. Temperatura roczna waha się w granicach 7,0-7,3°C. Liczba dni gorących w roku (o temperaturze maksymalnej >25°C) wynosi od 18 do 22. Długość okresu wegetacyjnego (dni o temperaturze średniej od 5°C) wynosi od 208 do 215 dni, a początek tego okresu przypada na 7-10 kwietnia. Początek zimy przypada na okres od 13 grudnia do 2 stycznia, a jej długość wynosi 65-90 dni. Suma opadów rocznych na tym obszarze jest dosyć zróżnicowana i wynosi od około 600 mm do prawie 725 mm. Opisywany obszar geograficzny, charakteryzuje się dużą wilgotnością względną powietrza osiagającą w skali rocznej 81 %.

Gleby tego regionu powstały głównie z osadów pozostawionych przez lodowiec i jego wody roztopowe. Przeważają gleby bielcowe wytworzone z piasków luznych i słabogliniastych, a także z glin zwałowych oraz piasków naglinowych i niałowych. Są to gleby "wiekowo młode", które nie przeszły jednolitego procesu glebotwórczego i wykazują ścisłą zależność jakościową od skał podłoża. Występują tu liczne torfowiska oraz, obfitujące w rudy darniowe, tereny podmokłe. Południową część obszaru zajmują rozległe obszary sandrowe powstałe ze żwirów i piasków naniesionych przez wody spływające z topniejącego lodowca. Charakterystycznymi typami gleb w północnej części obszaru pozyskiwania miodu drahimskiego są: gleby brunatne, bielcowe i pselodbielcowe, powstałe na glinach zwałowych, piaskach słabogliniastych i gliniastych. Istotnym elementem tego obszaru, jest występowanie wielu jezior, licznych rzek, małych potoków, źródlisk, mokradeł, torfowisk i lasów.

Warunki glebowo klimatyczne na tym obszarze oraz praktyki miejscowych rolników wpływają na występujące tu uprawy – gryki i rzepaku. Obszar ten charakteryzują również liczne, jedne z największych w Europie wrzosowiska a miejscową praktyką było sadzenie alci lipowych. Obszar ten (część Drawskiego Parku Krajobrazowego, siedem rezerwatów, jeziora lobeliowe itp.) jest również czysty ekologicznie, nie został dotknięty przemysłem i charakteryzuje go bardzo zróżnicowana flora.

5.2. Specyfika produktu

Pod nazwą „miód drahimski” może być sprzedawanych wyłącznie pięć miodów: miód gryczany, miód rzepakowy, miód wrzosowy, miód lipowy oraz miód wielokwiatowy.

Miód drahimski jest miodem naturalnym, który charakteryzuje się niskim poziomem HMF-u, kwasowością ogólną, zawartością sacharozy oraz wody. Miód charakteryzuje się również wysoką zawartością proliny, cukrów redukujących oraz pyłku przewodniego. Do jego produkcji używa się tylko określonych gatunków pszczoł.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu.

Miód drahimski jest ściśle związanym z obszarem, z którego pochodzi. Pod nazwą „miód drahimski” są sprzedawane te rodzaje miodu, które powstają z roślin charakterystycznych dla tego regionu. Biorąc pod uwagę charakterystykę występującej tu roślinności pod nazwą „miód drahimski” sprzedawanych jest pięć rodzajów miodu – gryczany, rzepakowy, wrzosowy, lipowy oraz wielokwiatowy o wysokiej zawartości pyłku przewodniego.

Opisywany obszar charakteryzuje się relatywnie niskim poziomem opadów, bardzo dużą liczbą zbiorników wodnych oraz dużą wilgotnością względną powietrza. Czynniki te wpływają pozytywnie na pracę pszczoł oraz smak miodu. Wysoki poziom zawartości cukrów redukujących – glukozy i fruktozy jest związany m.in. ze stosowaną tu metodą zbierania miodu. Ponieważ miód pozyskuje się tylko z tych ramek, które są zasklepione, co najmniej w $\frac{3}{4}$ to zbierany miód jest miodem dojrzałym. Praktyka ta wpływa również na niską zawartość wody w gotowym produkcie. Uzyskiwany produkt jest bardzo świeży i jest naturalnego pochodzenia, o czym świadczy występująca w „miodzie drahimskim” wysoka zawartość proliny oraz niski poziom HMF. Miód drahimski charakteryzuje również naturalna niska kwasowość. Niska zawartość sacharozy w miodzie jest również wynikiem wprowadzonych ograniczonych zasad dokarmiania pszczoł. Liczne enzymy wynikające z naturalnego pochodzenia miodu nie są utracone w procesie produkcji, ponieważ zgodnie z przyjętymi na tym obszarze zasadami na żadnym z etapów nie można dopuścić do temperatury miodu przekraczającej 42°C. Zabronione jest również filtrowanie (odfiltrowywanie pyłków) i pasteryzowanie miodu. Na jakość miodu ma również wpływ wykorzystywanie wyłącznie określonych gatunków pszczoł.

Załączniki do ogłoszenia
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 8 maja 2007 r.

Załącznik nr 3

Dnia 2 maja 2007 r. o godzinie 11.00 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Śliwka szydlowska”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 8 maja 2007 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

„Śliwka szydlowska”
WE nr:

CHOG CHNP

1. Nazwa

Śliwka szydlowska

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeciej

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Kategoria: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone – grupa 1.6

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Pod nazwą „śliwka szydlowska” rozumie się śliwki z pestkami lub bez pestek poddane procesowi suszenia i wędzenia.

Kształt śliwki zależy od odmiany i może być od kulisto-splaszczonego do podłużnego. Owoce posiadają jednolitą, elastyczną konsystencją miąższu i posiadają bardzo czysty i bardzo intensywny, wyczuwalny smak wędzenia. Jest on wyczuwalny zarówno w smaku, jak i zapachu. Śliwki charakteryzują się bardzo pomarszczoną, ale błyszczącą skórką barwy ciemnogrnatowej z połyskiem.

Wielkość śliwki szydlowskiej zależy od wykorzystanej odmiany śliwek i może wahać się od 50 do 160 szt. w 1 kg owoców. Śliwka szydlowska charakteryzuje się wysoką wilgotnością, która w momencie sprzedaży wynosi przynajmniej 25% lecz nie więcej niż 45%. Pod nazwą „śliwka szydlowska” mogą być również sprzedawane drylowane śliwki, które przed tym procesem spełniają ww. parametry.

3.3. Surowce

Do wyrobu śliwki szydlowskiej wykorzystuje się wyłącznie owoce odmian śliwy domowej (łac. *Prunus domestica*). Najczęściej wykorzystywanymi odmianami śliwek do suszenia są owoce Węgierki i jej pochodnych: Węgierka Zwykła, Stanley, Amers, Węgierka Dąbrowicka, oraz lokalna odmiana o nazwie Damacha a także inne odmiany, które łatwo poddają się suszeniu i wędzeniu. Owoce tych odmian odznaczają się wieloma pożądanymi cechami przy procesie suszenia i wędzenia w tym: dużą zawartością cukru oraz stosunkowo małą zawartością wody.

3.4. Pasza

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Na obszarze geograficznym określonym w pkt. 4. powinny odbywać się wszystkie etapy produkcji śliwki szydlowskiej. Na obszarze gminy Szydłów muszą znajdować się sady, z których uzyskuje się surowiec do produkcji. Tutaj również muszą być zlokalizowane suszarnie, w których przeprowadzany jest cały proces suszenia i wędzenia. Dopuszcza się produkcję wyłącznie w specjalnych tradycyjnych szydlowskich suszarniach. Temperatura, w jakiej są podsuszane i podwędzane śliwki powinna wahać się w granicach od 45°C do 90°C. Cały proces suszenia i wędzenia trwa przeciętnie około 48 godzin, ale czas ten może się różnić w zależności od wielkości owoców, utrzymywanej temperatury w suszarniach oraz czynników atmosferycznych na zewnątrz w szczególności temperatury i poziomu wilgotności. Drewno wykorzystywane w procesie produkcji może pochodzić spoza tego obszaru.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji śliwki szydlowskiej obejmuje gminę Szydłów (108 km²). Gmina położona jest w powiecie staszowskim, w województwie świętokrzyskim.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Związek Naturalny

Obszar, z którego uzyskiwane są owoce wykorzystywane do produkcji śliwki szydlowskiej ograniczony jest do gminy Szydłów. Obszar gminy położony jest w obrębie dwóch jednostek geomorfologicznych: Pogórza Szydłowskiego (część północna) i Niecki Połanieckiej (część południowa). Pogórze Szydłowskie jest formą przejściową pomiędzy Górami Świętokrzyskimi, a Niecką Połaniecką, co obserwuje się w rzeźbie terenu gminy: falistej na północy, przechodzącej w niskofalistą w środkowej jej części i kończąca się płaską równiną na południu.

Obszar ten charakteryzuje się słabymi glebami jednakże o bardzo dużej zawartości wapnia (miocieńskie wapienie). Średnioroczny opad atmosferyczny na tym obszarze zwykle waha się w granicach od 500 do 700 mm. Charakterystyczny jest również niewielki poziom opadów występujących w miesiącach letnich, a także stosunkowo duże nasłonecznienie tego obszaru. Okres wegetacji waha się od 200 do 215 dni.

Okolo 80% powierzchni wszystkich upraw owocowych na tym obszarze stanowi właśnie uprawa śliwki. Na obszarze tym powierzchnia sadów śliwowych zajmuje okolo 900 ha. Należy tu zaznaczyć, iż w 2004 r. sady śliwowe stanowiły 6,7% wszystkich sadów w Polsce. Obszar ten charakteryzuje się, zatem bardzo dużym, ponadprzeciętnym zagęszczeniem sadów śliwowych. Śliwki te stanowią surowiec do produkcji śliwki szydlowskiej.

Związek Ludzki

Stosowana na obszarze gminy Szydłów metoda suszenia i wędzenia śliwek pozwala na odróżnienie tego regionu od regionów przyległych. Konstrukcja suszarni i sposób produkcji pozwala na odróżnienie stosowanej tu metody od metod wykorzystywanych w innych częściach kraju a także używanych w sąsiednich regionach. Spotykana w gminie Szydłów metoda przygotowywania śliwek nie jest wykorzystywana na sąsiednich obszarach ani w innych regionach kraju.

Suszarnie to czworokątne budynki o wymiarach dostosowanych do indywidualnych potrzeb producenta (do wielkości lasek i ich ilości). Suszarnia kształtem przypomina szafę. Po otwarciu drzwi widoczne są zazwyczaj trzy pionowe regały, na których umieszczone są szufladkowo wysuwane ażurowe tace zwane „laskami”. Laski te wykonane są z drewna. Najniższa taca (laska) znajduje się okolo 50 cm od dna paleniska, które to palenisko znajduje się poniżej poziomu gruntu. Suszarnia nie może być wyższa niż 3 metry. Do produkcji wykorzystywane są wyłącznie suszarnie, których konstrukcja umożliwia wędzenie i suszenie śliwek dymem i gorącym powietrzem a nie wyłącznie gorącym powietrzem. Częścią suszarni jest specjalny stół do przebierania śliwek.

Na opisywanym obszarze gminy Szydłów znajduje się, okolo 400 takich specyficznych suszarni. Biorąc pod uwagę, iż obszar określony w pkt. 4. ma powierzchnię 108 km² oraz że na terenie tym w 2004 r. mieszkało 5118 mieszkańców to w tym roku prawie jedna suszarnia przypadała na 13 mieszkańców oraz na obszarze jednego km² znajdowały się 3,7 suszarni. Jest to niewątpliwie dowód na bardzo ścisły związek tego produktu z tym obszarem i potwierdza umiejętności miejscowych producentów.

Lokalne umiejętności sadowników i wytwórców są związane są m.in. z wiedzą na temat:

- czasu zbioru i doboru odpowiedniej jakości śliwek wykorzystywanych jako surowiec,
- wprowadzenia niespotykanej nigdzie indziej metody suszenia i wędzenia wykorzystującej zarówno unikalne narzędzia (specjalna suszarnia, laski) jak i wymagające szczególnej wiedzy o całym procesie – umiejętności te są związane z:
 - o sposobem układania śliwek na laskach;
 - o doбором drewna wykorzystywanego w całym procesie wędzenia i suszenia;

- czasem wędzenia i suszenia oraz poziomem utrzymywanych temperatur;
- zasad obracania, wizualnej oceny i wybierania owoców;
oddzielną oceną każdej śliwki, w celu zagwarantowania odpowiedniej jakości, właściwości i poziomu uwędzenia i ususzenia produktu.

5.2. Specyfika produktu

Śliwka szydlowska charakteryzuje się jednolitą, elastyczną konsystencją miąższu oraz bardzo intensywnym i wyczuwalnym smakiem i zapachem wędzenia. Śliwki mają również pomarszczoną i błyszczącą charakterystyczną skórkę barwy ciemnogrnatowej z widocznym połyskiem. Zawartości wody w gotowym produkcie wynosi przynajmniej 25%.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG).

Specyfika obszaru określona w pkt 5.1. determinuje uzyskiwanie surowca o bardzo wysokiej jakości w szczególności o podwyższonej zawartości ekstraktu w owocach. Owoce uzyskiwane z drzew rosnących na tym podłożu (duża zawartość wapnia) wyróżniają się charakterystycznym intensywnym woskowym nalotem na powierzchni owocu. Nalot ten jest widoczny a jego obecność łatwa do zidentyfikowania. Podwyższona zawartość ekstraktu w owocach wpływa bezpośrednio na intensywność smaku śliwki szydlowskiej.

Śliwki te są poddawane procesowi suszenia i wędzenia przy wykorzystaniu tradycyjnych szydlowskich suszarni. Są one bardzo charakterystyczne dla tego obszaru i wymagają dużych umiejętności i wiedzy w procesie suszenia.

Połączenie odpowiedniego surowca i specyficznej metody produkcji pozwala uzyskać niepowtarzalny produkt o specyficie określonej w pkt 5.2.