

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 299/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„PODKARPACKI MIÓD SPADZIOWY”****NR WE: PL-PDO-0005-0578-05.12.2006**

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Podkarpacki miód spadziowy”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):**

Kategoria 1.4 – Inne produkty pochodzenia zwierzęcego, miód

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Podkarpacki miód spadziowy jest to miód płynny lub skrzystalizowany pochodzący ze spadzi zebranej przez pszczoły z jodły pospolitej (*Abies alba*). Miód może zawierać również spadź pochodzącą ze świerka (rodzaj: *Picea* z rodziny: *Pinaceae*) i z sosny zwyczajnej (rodzaj: *Pinus* z rodziny: *Pinaceae* głównie gatunek: *Pinus sylvestris*). Spadź pochodząca z jodły pospolitej jest jednak dominująca i jej poziom nie spada poniżej 70 % w miodzie. W podkarpackim miodzie spadziowym mogą występować śladowe ilości pyłków z roślin nektarodajnych lub ziaren pyłku roślin wiatropylnych. Zawartość pyłków i innej spadzi nie może doprowadzić do zmiany charakterystycznego smaku lub zapachu miodu oraz w szczególności do przekroczenia parametrów podanych w opisie.

Do produkcji podkarpackiego miodu spadziowego wykorzystuje się wyłącznie pszczoły następujących ras: *Apis mellifera mellifera* (pszczoła zachodnio-/środkowoeuropejska), *Apis mellifera carnica* (pszczoła kraińska/krainka), *Apis mellifera caucasica* (pszczoła kaukaska).

Charakterystyka organoleptyczna

Miód przed skryształizowaniem ma barwę ciemnobrązową z zielonkawymi refleksami aż do prawie czarnej, intensywność co najmniej równa 82 mm w skali Pfunda. Konsystencja miodu jest gęsta o dużej lepkości, a po kryształizacji, która przebiega wolno średnio i drobnoziarniście, przyjmuje kolor nieco jaśniejszy. W smaku jest delikatnie słodki o typowo żywicznym zapachu, przypominającym igliwie.

Charakterystyka fizykochemiczna

- zawartość wody – nie więcej niż 19 %,
- zawartość cukrów prostych (glukozy i fruktozy) – nie mniej niż 50 %,
- zawartość sacharozy – nie więcej niż 4 %,
- obecność w miodzie melecytozy – ok. 3,5 %,
- zawartość HMF (5-hydroksymetylofurfuralu) – nie więcej niż 30 mg/kg,
- liczba diastazowa (LD) w skali Schade – nie mniej niż 10,
- wolne kwasy – 20–40 meq/kg,
- przewodność elektryczna właściwa – nie mniej niż 1,0 mS/cm,
- zawartość substancji nie rozpuszczalnych w wodzie – nie więcej niż 0,1 g/100 g,
- przechowywany nawet kilka lat nie ulega fermentacji, a wysokie ciśnienie osmotyczne zapobiega rozwojowi mikroorganizmów,
- przewaga cukru redukującego fruktozy w stosunku do glukozy spowalnia jego kryształizację i również poprawia jego walory smakowe,
- zawiera dwa razy więcej dwucukrów od miodów nektarowych (maltozy, trehalozy, turanozy), które posiadają właściwości antyoksydacyjne.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

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

Dokarmianie pszczół jest dopuszczone tylko przed zimą po odwirowaniu miodu wyłącznie cukrem białym z buraków lub gotowym syropem (pasza dla pszczół) zawierającym minimum 73 % cukrów (glukozy, fruktozy, sacharozy). Cukier biały z buraków i syrop cukrowy nie muszą pochodzić z obszaru pozyskiwania podkarpackiego miodu spadziowego. Nie wpływa to na jakość miodu. Jeżeli z powodu nieprzewidzianych czynników zewnętrznych pszczoły będą musiały być podkarmiane w innym terminie, to może być to przeprowadzane wyłącznie po poinformowaniu przez Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie organu kontrolnego o takim zabiegu. Ewentualne przeprowadzenie tego procesu musi być jednak zakończone najpóźniej 14 dni przed rozpoczęciem okresu zbierania spadzi, w którym to okresie dokarmianie jest zabronione.

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

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się wszystkie etapy produkcji – począwszy od stacjonowania psiek aż po ostateczne pakowanie miodu.

Podkarpacki miód spadziowy może być zbierany wyłącznie w okresie od początku czerwca do końca września. Miód odwirowuje się na zimno w miodarce z wykorzystaniem siły odśrodkowej. Po wyklarowaniu się miodu w odstojnikach zostaje on rozlany do różnego rodzaju opakowań detalicznych. Są to pojemniki szklane lub kamionkowe o pojemności nie przekraczającej 1 400 g. Miód powinien być

przechowywany z dala od światła w temperaturze od 10 °C do 18 °C przy wilgotności nie wyższej niż 65 %. Niedopuszczalne jest filtrowanie (odfiltrowywanie pyłków), kremowanie i pasteryzowanie miodu oraz jego sztuczne podgrzewanie. Na wszystkich etapach produkcji nie można dopuścić do temperatury miodu przekraczającej 42 °C. W trakcie procesu zbierania miodu zabronione jest korzystanie z produktów chemicznych oraz innych odstraszcaczy pszczół: stałych, ciekłych lub gazowych. Zabronione jest stosowanie leków w okresie zbierania spadzi.

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

Pakowanie podkarpackiego miodu spadziowego musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4. Obowiązek ten jest związany z tradycyjnie stosowaną praktyką mającą na celu zagwarantowanie odpowiedniej jakości produktu oraz w celu nadzoru i kontroli nad pochodzeniem. W ten sposób unika się zagrożeń związanych z ewentualną zmianą właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych miodu, które mogłyby mieć miejsce przy jego przemieszczaniu na duże odległości. Obowiązek pakowania na obszarze ma również na celu zminimalizowanie zagrożenia zmieszania podkarpackiego miodu spadziowego z innymi miodami lub też sprzedawania innych miodów spadziowych pod tą chronioną nazwą.

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. Na każdej etykietce muszą być umieszczone informacje m.in. dotyczące objętości naczynia, musi być podany adres producenta, weterynaryjny numer ewidencyjny oraz seryjny numer etykiety. Na etykietce będzie także umieszczony symbol wspólnotowy lub symbol wspólnotowy oraz napis „Chroniona Nazwa Pochodzenia”. Etykiety będą dystrybuowane za pośrednictwem Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Rzeszowie. Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie przekazuje inspekcji kontrolnej szczegółowe zasady dystrybucji etykiet. Zasady te w żaden sposób nie mogą dyskryminować producentów nie należących do Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Rzeszowie, którzy wytwarzają podkarpacki miód spadziowy zgodnie ze specyfikacją.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Podkarpacki miód spadziowy zbierany jest na obszarze 17 nadleśnictw (Nadleśnictwo Rymanów, Nadleśnictwo Komańcza, Nadleśnictwo Lesko, Nadleśnictwo Baligród, Nadleśnictwo Cisna, Nadleśnictwo Wetlina, Nadleśnictwo Stuposiany, Nadleśnictwo Lutowiska, Nadleśnictwo Brzegi Dolne, Nadleśnictwo Strzyżów, Nadleśnictwo Bircza, Nadleśnictwo Dukla, Nadleśnictwo Brzozów, Nadleśnictwo Dynów, Nadleśnictwo Kańczuga, Nadleśnictwo Radymno i Nadleśnictwo Krasieczyn) oraz dwóch parków narodowych (Bieszczadzki Park Narodowy oraz Magurski Park Narodowy).

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfikacja obszaru geograficznego:

Czynniki naturalne

Obszar, na którym pozyskiwany jest podkarpacki miód spadziowy podany jest w pkt 4. Gleby na tym obszarze, poza nielicznymi wyjątkami, należą raczej do gleb ubogich i można je zaliczyć do IV i V klasy. Są to głównie gleby brunatne najczęściej wylugowane i gleby bielcowe zarówno pyłowe jak i gliniaste. W małych ilościach w części południowej opisywanego obszaru występują gleby bagienne i mady. Gleby te oraz położenie terenu (Pogórze Karpackie położone jest na wysokości od 350 do 600 m n.p.m., a na obszarze Beskidu Niskiego i Bieszczad znajdują się wzniesienia do 850 m n.p.m.) powodują, że warunki siedliskowe są bardzo korzystne dla rozwoju drzew iglastych, a w szczególności jodły pospolitej (*Abies alba*).

Duża wrażliwość jodły powoduje, że gatunek ten może rozwijać się tylko w bardzo sprzyjającym, czystym otoczeniu. Odmiana tu występująca – jodła pospolita (*Abies alba*) – jest od dawna najbardziej rozpowszechniona na obszarze Podkarpacia. Udział jodły w lasach na tym obszarze jest bardzo wysoki i szacuje się go na 16,5 %, a średni wiek drzewostanów jodłowych wynosi 87 lat. Powierzchnia leśna zajęta w 2006 r. przez jodłę wynosiła około 67 784 ha. Należy również zaznaczyć, iż na opisywanym obszarze, oprócz dwóch parków narodowych, znajduje się 15 rezerwatów przyrody, w których jednym z głównych celów ochrony są drzewostany jodłowe – Jedlina, Rebecze, Wilcze, Minokąt, Nad Trzciancem, Mójka, Góra Chełm, Jażwiana Góra, Turnica, Krępak, Na Opalonym, Dybek, Chwaniów, Polanki oraz Hulskie. W Nadleśnictwie Stuposiany znajduje się również najgrubsza jodła w polskich lasach, o obwodzie 505 cm.

Duża ilość opadów (szczególnie w okresie zimy), związana z tym wilgotność powietrza oraz stabilne wysokie temperatury w sezonie wegetacyjnym, stwarzają optymalne warunki do rozwoju producentów spadzi, którymi są mszyce (rodzina *Lachnidae* – miodownicowate) i czerwce (rodzina *Margarodidae* – czerwcowate). W związku z tym, na terenach leśnych Podkarpacia występowanie spadzi jest zjawiskiem corocznym o różnej intensywności występowania.

Czynniki historyczne i ludzkie

Bartnictwo na Podkarpaciu ma bardzo stare tradycje i sięga odległych czasów. Dobre warunki naturalne sprawiły, że hodowla pszczół rozwijała się na tym obszarze bardzo dynamicznie. Pierwsze źródłowe wzmianki związane z bartnictwem pochodzą z XV wieku. W 1464 r. w Dębowcu miasteczku położonym koło Jasła wśród różnych opłat składanych przez mieszkańców wyszczególniona była opłata miodowa. Kolejnym przykładem silnie rozwiniętego bartnictwa na Podkarpaciu są zaliczane do najstarszych w Polsce ordynacje bartne. Ordynacja z 1478 roku dla bartników Łańcuta, Kańczugi i Tyczyna i biecka ordynacja bartna z 1538 roku szczegółowo regulowały stosunki bartne, które wykształciły się na przestrzeni wieków. Produkcja miodu i wosku wykraczała daleko poza potrzeby rynku lokalnego i obok innych towarów wywożonych z tych terenów na północ przez Kraków zajmowała znaczące miejsce. Podkarpacki miód spadziowy został „odkryty” jako produkt eksportowy w połowie ubiegłego stulecia. W latach 50-tych ubiegłego wieku miodem ze spadzi iglastej, za który wtedy płacono 2–3 razy więcej niż za miody nektarowe, zainteresowane były kraje Europy Zachodniej i Stanów Zjednoczonych. Przełomowym okresem był 1967 rok, w którym na Podkarpaciu skupiono ponad 1 000 ton spadzi leśnej. Nastąpiło większe zainteresowanie lasem jako pszczelim „pastwiskiem” dostarczającym pszczołom słodkiej substancji zwanej spadzią. W 1970 roku przy Rolniczym Rejonowym Zakładzie Doświadczalnym w Boguchwale koło Rzeszowa powołano badawczą placówkę pszczelarską, której zadaniem było m. in. prognozowanie występowania pożytków spadziowych. Była to pierwsza w Polsce placówka tego typu powołana uchwałą prezydium Wojewódzkiej Rady Narodowej w Rzeszowie. Wybór lokalizacji był związany z ilością najwyższej jakości spadzi występującej w lasach tego obszaru. Od roku 1980 badania pod kierunkiem Pani prof. H. Gałuszkowej kontynuuje Zakład Pszczelnictwa Akademii Rolniczej w Krakowie.

Pszczelarstwo podkarpackie charakteryzuje duża liczba pszczelarzy (ponad 3 000) zbierających miód w sposób rzemieślniczy i zgodny z tradycją. O popularności pszczelarstwa i dużym zaangażowaniu pszczelarzy w utrzymanie jakości miodu w tym regionie może świadczyć fakt, iż Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie zrzeszający 54 koła pszczelarskie w terenie posiada tradycję ponad 40-letniej działalności. Na terenach objętych pozyskiwaniem podkarpackiego miodu spadziowego, działają również samodzielne regionalne związki pszczelarzy w Przemyślu, Jarosławiu i Jasle.

Wysoki poziom umiejętności lokalnych pszczelarzy jest w szczególności związany z zachowaniem tradycyjnego sposobu prowadzenia gospodarki pasiecznej tak ściśle związanej z tym obszarem. Umiejętności te są związane zarówno z wyborem miejsca lokalizacji pasieki, w szczególności ze względu na zmienność w poziomie występowania spadzi i charakter ukształtowania terenu, sposobem pozyskiwania tak wyjątkowego miodu, jakim jest podkarpacki miód spadziowy, odwirowywania miodu (na zimno) oraz z zasadami przechowywania i rozlewania miodu.

Uzyskanie wysokich parametrów podkarpackiego miodu spadziowego, w szczególności w celu zachowania jego czystości odmianowej i nie zmieszaniu go z innymi miodami, da się uzyskać wyłącznie dzięki zachowaniu bardzo dużej staranności w procesie prowadzenia gospodarki pasiecznej, odbierania i przechowywania tego miodu.

5.2. Specyfikacja produktu:

Cechy charakterystyczne podkarpackiego miodu spadziowego świadczące o jego walorach to:

- zawartość glukozy i fruktozy (nie mniej niż 50 %),
- zawartość trójcukru melecytozy na poziomie średnio 3,5 %,
- przewodność elektryczna właściwa nie mniej niż 1,0 mS/cm,
- barwa w skali Pfunda nie mniej niż 82 mm.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG):

Podkarpacki miód spadziowy jest to produkt wyjątkowy i ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi. Specyfika tego produktu wynika z obszaru geograficznego, który jest naturalnym zagłębieniem lasów iglastych i charakteryzuje się bardzo dużym udziałem jodły pospolitej (*Abies alba*). Na jakość produktu wpływają również optymalne warunki klimatyczne (dłuższe okresy stabilnych wysokich temperatur od 25–30 °C) oraz bardzo wysoka wilgotność powietrza, co tworzy specyficzne, korzystne warunki do masowego rozmnażania mszyc z rodziny *Lachnidae* – miodownicowate i czerwców z rodziny *Margarodidae* – czerwcowate. Ponadto warunki te wpływają korzystnie na wytwarzanie spadzi przez te owady.

Dużo wyższa od normatywnej przewodność elektryczna właściwa podkarpackiego miodu spadziowego potwierdza dużą zawartość ważnych dla zdrowia mikroelementów jak magnez, mangan, żelazo, miedź, kobalt, wapń, fosfor i inne. Ta cecha charakterystyczna produktu również wynika z jego pochodzenia, bowiem gleby na których rośnie opisywany drzewostan jodłowy są bogate w sole mineralne, które wraz z wodą są pobierane przez rośliny a następnie, wydzielane przez owady wytwarzające spadź, przedostają się do miodu. Charakterystyczną ciemną barwą podkarpacki miód spadziowy zawdzięcza zielenicom związanym z drzewostanem jodłowym występującym na opisywanym obszarze. Wysoka zawartość trójcukru – melecycyzy potwierdza pochodzenie z terenów leśnych, w których w drzewostanie przeważa jodła.

Podkarpacki miód spadziowy charakteryzuje wyższa od normatywnej zawartość cukrów prostych redukujących, co w połączeniu z umiarkowaną kwasowością poprawia bukiet smakowy miodu i ogranicza odczuwanie słodkiego smaku.

Uzyskiwanie miodu, z odmiany jodły występującej na tym obszarze, odbywało się w sposób nieprzerwany od bardzo długiego czasu. Sposób zbierania podkarpackiego miodu spadziowego jest ściśle związany z umiejętnościami miejscowych pszczelarzy. Wysoki poziom pszczelarskiego kunsztu odzwierciedlają m.in. liczne wymogi podczas zbierania miodu, które w połączeniu z wyjątkowością obszaru umożliwiają uzyskanie miodu o specyficie określonej w pkt 5.2.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1326&LangId=0>