

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2014/C 412/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾****„MIEL DES CEVENNES”****Nr WE: FR-PGI-0005-01148 – 3.9.2013****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa**

„Miel des Cévennes”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Miel des Cévennes” to miód produkowany przez pszczoły miodne z nektaru kwiatowego. Występuje w postaci płynnej, skrzystalizowanej lub kremowej.

„Miel des Cévennes” występuje w następujących odmianach:

— wielokwiatowy: charakteryzujący się dominacją mieszanki pochodzącej z wielu roślin typowych dla Sewennów,

— jednokwiatowy:

— miód wrzosowy: wrzosiec drzewiasty — *Erica arborea*, wrzosiec popielaty — *Erica cinerea*, wrzos pospolity — *Calluna vulgaris*,

— miód kasztanowy,

— miód malinowy,

— miód jeżynowy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Właściwości fizyczno-chemiczne

- hydroksymetylofurfurol (HMF) do 15 mg/kg włącznie pod koniec roku produkcji (od sierpnia do września, oprócz miodu wrzosowego: od października do grudnia),
- wilgotność do 19 % z wyjątkiem miodu wrzosowego, dla którego wilgotność nie przekracza 21 %.

Właściwości melisopalinologiczne

„Miel des Cévennes” charakteryzuje się spektrum pyłkowym złożonym z pyłków roślin gatunków rosnących na obszarze Sewennów. Następujące pyłki odgrywają rolę znaczników dla tego obszaru: wrzośca drzewiastego, wrzośca popielatego, wrzosu pospolitego, kasztana jadalnego, wierzbownicy, maliny, mniszka, jeżyny, koniczyny białej. Dla każdego rodzaju miodu określany jest przynajmniej jeden w powyższych znaczników.

Niedozwolony jest nektar zebrany z kwiatów roślin uprawnych niewłaściwych dla Sewennów, takich jak słonecznik, rzepak, lucerna i lawenda. Pyłki roślin uprawnych lub lawendy mogą być określone jedynie pod postacią pyłków wyizolowanych (do 15 %).

W poniższej tabeli wskazano właściwości melisopalinologiczne dla każdego rodzaju miodu:

| Rodzaj miodu | Pyłki dominujące > 45 % | Pyłki towarzyszące 15 % do 45 % | Pyłki wyizolowane < 15 % |
|--|---------------------------------|--|--|
| Miód wielokwiatowy | Kasztan jadalny, drzewa owocowe | Chaber bławatek, kasztan jadalny, wrzosiec, malina, drzewa owocowe, jeżyna, sparceta | Robinia akacyjowa, bożodrzew, chaber bławatek, kruszyna (rokitnik), przestęp, wrzos pospolity, centuria (tysiącchnik), oset, kasztan jadalny, dąb, ostrożeń, czystki, złożone, dereń świdwa, cieciora, krzyżowe, wierzbownica, wrzosiec popielaty, wrzosiec drzewiasty, drzewa owocowe, janowiec, ożanka, trawy, posłonek, konikleca, ostrokrzew, jasioniec, świerzbica, powój, komonica, szczyr, dziewanna, gorczyca, kruszyna pospolita, mak, sosna, mniszek, babka, zerwa, rdest, rdest wężownik, rododendron, jeżyna, sparceta, wierzba, driakiew, ożanka nierównoząbkowa, rozchodnik, starzec, tawuła, czarny bez, tymianek, lipa, koniczyna biała, koniczyna fioletowa, kolcolist, wyka, winobuluszcz, żmijowiec |
| Wrzosowy | | | |
| Wrzosiec drzewiasty (<i>Erica arborea</i>) | Wrzosiec drzewiasty | Wrzosiec drzewiasty, czystki | Robinia akacyjowa, migdałowiec, kasztan jadalny, dąb, czystki, dereń świdwa, cieciora, krzyżowe, drzewa owocowe, janowiec, geranium, ostrokrzew, lawenda francuska, komonica, kruszyna pospolita, rezed, rozmaryn, różowate, wierzba, tymianek, koniczyna biała, kolcolist, kalina |
| Wrzosiec popielaty (<i>Erica cinerea</i>) | Kasztan jadalny | Jeżyna | Czosnek, chaber bławatek, przewiercień, wrzos pospolity, dąb, ostrożeń, czystki, krzyżowe, wierzbownica, wrzosiec drzewiasty, wrzosiec popielaty, drzewa owocowe, janowiec, ożanka, trawy, posłonek, jasioniec, lawenda francuska, powój, babka, rezed, jeżyna, różowate, sparceta, ożanka nierównoząbkowa, tymianek, lipa, koniczyna biała, koniczyna fioletowa, kolcolist, słonecznik, żmijowiec |

| Rodzaj miodu | Pyłki dominujące > 45 % | Pyłki towarzyszące 15 % do 45 % | Pyłki wyizolowane < 15 % |
|--|-------------------------------------|---|--|
| Wrzos pospolity (<i>Calluna vulgaris</i>) | Kasztan jadalny, wrzos pospolity | Wrzos pospolity, kasztan jadalny, jeżyny, koniczyna biała, tawuła | Aster, chruścina jagodna, bylica, chaber bławatek, przestęp, przewiercień, wrzos, dąb, centuria (tysiącchnik), oset, kasztan jadalny, ostrożeń, czystki, złożone, dereń świdwa, krzyżowe, wierzbownica, wrzosiec popielaty, malina, drzewa owocowe, janowiec, geranium, trawy, posłonek, konikleca, ostrokrzew, jasieniec, powój, liliowate, komonica, mak, sosna, mniszek, babka, rdest wężownik, jeżyna, wierzba, sparceta, driakiew, ożanka nierównoząbkowa, kolcorośl, tawuła, tymianek, koniczyna biała, koniczyna fioletowa, kolcolist, żmijowiec |
| Z kasztana jadalnego | Kasztan jadalny | Wrzos pospolity, jeżyny | Robinia akacyjowa, bożodrzew, przelot, chruścina jagodna, chaber bławatek, kruszyna (rokitnik), przewiercień, wrzos pospolity, centuria (tysiącchnik), oset, kasztan jadalny, dąb, ostrożeń, czystkowate, złożone, mak, dereń świdwa, krzyżowe, szyplin, <i>Elaeagnus</i> , wrzosiec drzewiasty, wrzosiec popielaty, erica vagans, drzewa owocowe, janowiec, ożanka, trawy, posłonek, ostrokrzew, niecierpek, jasieniec, świerzbica, lawenda, lawenda francuska, srebrzan, powój, liliowate, komonica, nostryk, mięta, gorczyca, mirtowate, kruszyna pospolita, drzewo oliwne, mak, sosna, babka, rezed, rododendron, sumak, rozmaryn, jeżyna, różowate, driakiew, wierzba, ożanka nierównoząbkowa, kolcorośl, tymianek, lipa, słonecznik, koniczyna biała, koniczyna fioletowa, ligustur, kolcolist, winobluszcz, wyka, żmijowiec |
| Malinowy/ jeżynowy | Malina, jeżyna | Jeżyny, koniczyna biała, kasztan jadalny | Robinia akacyjowa, bożodrzew, anemon, bylica, barszcz, chaber bławatek, bukszpan, wrzos pospolity, dzwonek, goździkowate, krokosz, centuria (tysiącchnik), karłatka niska, oset, kasztan jadalny, wiciokrzew, cykoria, ostrożeń, czystkowate, czystki, dąb, złożone, dereń świdwa, krzyżowe, cyprysowate, <i>Cytinus hypocistis</i> , wierzbownica, klon, wrzosiec drzewiasty, wrzosiec popielaty, truskawka, drzewa owocowe, janowiec, ożanka, trawy, posłonek, ostrokrzew, cis, jasieniec, świerzbica, powój, liliowate, komonica, kasztanowiec zwyczajny, mak, bratek, sosna, mniszek lekarski, babka, zerwa, rdest wężownik, jeżyny/malina, rododendron, sumak, szczaw, sparceta, krwawnica, wierzba, driakiew, macierzanka, tawuła, tymianek, lipa, koniczyna biała, koniczyna fioletowa, ligustur, kolcolist, winobluszcz. |

Właściwości organoleptyczne

- Miód wielokwiatowy: produkowany zazwyczaj latem, miód ten to mieszanka kasztana jadalnego i wrzośca popielatego, nuty ciepłe i drzewne, z mniej lub bardziej intensywną nutą kwiatową. Aromat drzewny, świeży, kwiatowy, z nutą karmelu i mniej lub bardziej intensywnym gorzkim posmakiem. Jeżeli miód wielokwiatowy produkowany jest wiosną, może w nim dominować malina, wrzosiec drzewiasty lub wiosenne kwiaty polne, a nawet robinia akacyjowa. Odznaczają się wtedy nuty karmelu, gotowanych owoców czy kwiatów, w zależności od dominujących kwiatów. Gorycz odczuwana jest słabo bądź wcale. Miód ten może mieć jasne zabarwienie, aż do ciemnobrązowego i bursztynowego, w zależności od momentu zbioru.

- Miód z wrzośca drzewiastego: silny zapach ciemnego karmelu. Aromat przypominający zapach ciemnego karmelu, z długo utrzymującym się gorzkim posmakiem.
- Miód z wrzośca popielatego: wyraźny świeży i kwiatowy zapach „zwiędłych róż”. Silny aromat przypominający zapach – kwiatowy i karmelowy ze świeżym posmakiem, bardzo wyraźny.
- Miód wrzosowy: miód koloru bursztynowego, ciemny do bardzo ciemnego. Zapach drzewny, kwiatowy i świeżych owoców. Aromat przypominający zapach – świeżych owoców i kwiatowy, wyraźny. Słaby gorzki posmak. Galaretowaty aspekt charakterystyczny dla postaci płynnej.
- Miód kasztanowy: ciepły i drzewny zapach (taniny, suchego lub mokrego lasu). Aromat przypominający zapach, z posmakiem drzewnym i utrzymującym się gorzkim posmakiem.
- Miód malinowy: jasny, skryształizowany miód. Bardzo owocowy zapach (gotowanej maliny). Bardzo owocowy aromat, kwaskowaty.
- Miód jeżynowy: miód o jasnym do jasno bursztynowego kolorze, często skryształizowany. Owocowy zapach (gotowanych owoców). Owocowy aromat z wyraźną kwaskowatością, utrzymujący się.

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

Obszar produkcji odpowiada obszarowi, na którym pszczelarze rozstawiają ule przeznaczone do produkcji „Miel des Cévennes”. Inne operacje: ekstrakcja i przetwarzanie mogą odbywać się poza wyznaczonym obszarem geograficznym.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykietce musi znaleźć się:

- nazwa chronionego oznaczenia geograficznego: „Miel des Cévennes”,
- minimalne wymagane informacje umieszczane na opakowaniach: identyfikacja producenta, numer partii, waga,
- nazwa i adres organu kontroli poprzedzone oznaczeniem „zatwierdzony przez”,
- logo lub oznaczenie ChOG.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym odbywa się produkcja „Miel des Cévennes” obejmuje następujące gminy:

W departamencie Ardèche: Ailhon; Antraigues-sur-Volane; Les Assions; Astet; Banne; Barnas; Borne; Burzet; Chassiers; Genestelle; Gourdon; Joyeuse; Labastide sur Besorgues; Labégude; Lablachère; Largentière; Laurac en Vivarais; Laviolle; Mayres; Mercuer; Montpezat-sous-Bauzon; Montreal; Pereyres; Rosières; Le Roux; Saint-Andéol de Vals; Saint-Etienne-de-Boulogne; Saint-Joseph des Bancs; Saint-Laurent les Bains; Saint-Michel de Boulogne; Saint-Paul le Jeune; Vals les Bains; Les Vans.

W departamencie Aveyron: St Jean du Bruel; Sauclières.

W departamencie Gard: Alzon; Arre; Arrigas; Bessèges; Cendras; Cognac; Courry; Cros; Dourbie; Lasalle; Laval Pradel; Mialet; Molières-Cavaillac; Pommiers; Robiac-Rochessadoule; Saint-Florent sur Auzonnet; Saint-Julien de la Nef; Saint-Laurent le Minier; Saint-Paul la Coste; Saint-Roman de Codières; Saint-Sauveur de Camprieu; Saint-Sébastien d'Aigrefeuille; Les Salles-du-Gardon; Sumène; Thoiras; Trèves (częściowo), Vabres.

W departamencie Lozère: Altier; Bagnols-les-Bains; Bedoues; Le Bleynard; Cubières; Fraissinet de Fourques; Prévénchères; Saint-Julien du Tourneil. Części gmin: Florac, Fraissinet de Fourques, Gatuzières, Ispagnac; Lanuejols; Meyrueis; Saint-Etienne-du-Valdonnez; Saint-Laurent-de-Trèves; Vebron.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Na obszarze geograficznym „Miel des Cévennes” przebiega pasmo górskie otaczające Masyw Centralny od południowo-wschodu, sfałdowane zwłaszcza w czasie orogenezy hercyńskiej. Charakteryzuje się ono bardzo bogatą geologią – bardzo dawne skały, w tym wapień metamorficzny, duża ilość łupka i gnejsu, ale również piaskowca i łupka mikowego.

Na obszarze geograficznym „Miel des Cévennes” ściiera się zwłaszcza klimat górski i klimat śródziemnomorski. Od strony Morza Śródziemnego obszar ten poddany jest też wpływowi oceanicznemu – wynika z tego pewna złożoność klimatyczna, która wpływa pozytywnie na bioróżnorodność tego terenu. Klimat górski panuje również na płaskowyżach i szczytach oraz przylegających do nich zboczach.

Bardzo wyraźne ukształtowanie terenu powoduje odrębny mikroklimat, ze znacznymi amplitudami temperatur i opadów, które mają wpływ na rozłożenie na obszarze flory, jak i na okresy kwitnienia.

Kontrasty termiczne istnieją w zależności od wysokości, lecz również od ekspozycji. Na wysokości klimat jest umiarkowany latem, a chłodny zimą. W dolinach temperatury letnie są wyższe (ok. 8 °C różnicy między średnimi temperaturami rocznymi stwierdzonymi na wysokości). Istnieją również duże różnice między zboczami nachylnymi w stronę południa a zboczami skierowanymi na północ, z powodu dolin ściśniętych wysokimi brzegami.

Charakterystyka geomorfologiczna i klimatyczna obszaru geograficznego sprzyja obecności typowej roślinności, ukształtowanej praktykami rolniczymi:

- Na niewielkiej wysokości w południowej i południowo-wschodniej części Sewennów, jak i w parowach, roślinność składa się głównie z dębów, wrzośca drzewiastego oraz czystki na suchych i skalistych zboczach. W parowach krzemionkowych, otwartych przestrzeniach cechujących się przewagą roślin zielnych i innych gatunków, takich jak komonica, mniszek lekarski, zerwa, jałowiec, koniczyna, wierzbownica, występują naturalne bądź uprawne łąki.
- Na średniej wysokości (od ok. 400 m n.p.m.) znajdują się lasy kasztanów jadalnych, rozciągające się na dużą część dolin Sewennów. Ich znaczna obecność na obszarze geograficznym sięga czasów galloromańskich. W średniowieczu ich obszar jeszcze się zwiększył. Na tym piętrze roślinności, lecz również wyżej, na otwartych przestrzeniach, mogą rozwijać się rodzaje roślin ciernistych, takich jak jeżyny.
- Im wyżej, tym bardziej dominują niskopienne rośliny drzewiaste i wrzosowiska porośnięte wrzoścem popielatym i wrzosem pospolitym.
- Na piętrze roślinności zwanym regłowym znajduje się buczyna (powyżej 900 m n.p.m.) na chłodnych i wilgotnych stokach, poprzecinana zalesionymi w XIX w. terenami lasów liściastych i żywicznych (jodłowych, świerkowych, modrzewiowych). Piętro to porastają również maliny.
- Na piętrze subalpejskim, zwłaszcza w okolicach Mont Aigoual, można zaobserwować naturalne ziołorośla porośnięte krótką roślinnością (koniczyna, arnika ...).

Czynnik ludzki

Produkcja „Miel des Cévennes” odbywa się na tym terytorium od dawien dawna.

Z wielu źródeł pisemnych i przekazywanych świadectw wiadomo, że na tym terytorium produkuje się miód w sposób tradycyjny w ulach bezpośrednio wyciętych w pniach kasztanów jadalnych: mówi się o „ulach-pniach” zwanych w tamtejszym dialekcie „bruscs”. Owe „ule-pnie” wykonywane były lokalnie, a ich użytkowanie wymagało szczególnych umiejętności, zwłaszcza przy zbieraniu i ekstrakcji miodu, lecz nie były one bardzo wydajne. Wspomnienia o tej tradycji są wciąż żywe, o czym świadczą fragmenty wywiadów ze starymi rolnikami z Sewennów. Dziś ten rodzaj uli zachował się w kilku gospodarstwach, jako pamiątka tradycyjnej działalności, lecz nie jest częścią komercyjnej pszczelarskiej produkcji, jedynie jako część dziedzictwa.

Pszczelarze wypracowali z czasem szczególną umiejętność produkcji miodu, zwłaszcza jeśli chodzi o umieszczenie ula. W zbiorze świadectw pszczelarzy (*Revue du Parc national des Cévennes* 1981 r.) jest mowa o miejscach, które są lepsze od innych, o znaczeniu takich czynników, jak nasłonecznienie, siła wiatru, wysokość stoku itd. Wszystkie te dostosowania są właściwe dla pszczelarstwa tego regionu, którego ograniczenia są nasilone z powodu szczególnych cech terytorium. Określenie strefy zbierania przez pszczoły nektaru nie jest tak łatwe jak na innych terenach, gdzie wystarczy określić trzykilometrowy obwód wokół ula. Na tym terenie pszczelarz musi uwzględnić często nieprzewidywalny klimat, istotne różnice w ekspozycji różnych parowów, nieregularną rzeźbę terenu i doliny ściśnięte wysokimi brzegami.

W ostatnich dziesięcioleciach tradycyjne materiały i metody ustąpiły miejsca nowoczesnym ułom, a pszczelarstwo zaczyna znowu prosperować po długim okresie schyłku.

5.2. Specyfika produktu

Specyfika „Miel des Cévennes” związana jest z charakterystycznym rodzajem flory obszaru geograficznego, obecnej w spektrum pyłkowym całej gamy miodów produkowanych na tym obszarze. Wrzos pospolity, wierzbownica, wrzosiec drzewiasty, wrzosiec popielaty, malina, mniszek lekarski, jeżyna, koniczyna biała są najbardziej charakterystycznymi znacznikami obecnymi w „Miel des Cévennes”. Towarzyszy im kasztan jadalny, który jest albo pyłkiem dominującym, albo towarzyszącym.

To charakterystyczne spektrum pyłkowe może zawierać pyłki roślin uprawnych lub lawendy jedynie pod postacią pyłków wyizolowanych (do 15 %). Wymóg ten stanowi o reputacji „Miel des Cévennes”, uważanego za charakterystyczny rodzaj miodu, bardzo różniący się od miodu produkowanego w sąsiedniej Prowansji.

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

Specyfika „Miel des Cévennes” wynika bezpośrednio z różnorodności flory Sewennów. Różnorodność ta wynika ze współistnienia parametrów klimatycznych i geomorfologicznych, które determinują typowe skupiska roślinne, które charakteryzuje obecność naturalnie występujących wrzosów, wierzbownicy, maliny, mniszka lekarskiego, jeżyny i białej koniczyny, jak i kasztana jadalnego, jedynej hodowli drzew w dużym stopniu obecnej w masywie.

„Miel des Cévennes” to również owoc umiejętności pszczelarzy, którzy poznali szczególne warunki tego obszaru, aby produkować bardzo charakterystyczne miody, zróżnicowane ze względu na wybrane umiejscowienie ula i strefy zbierania nektaru, korzystając z ogromnej różnorodności kwitnienia na obszarze Sewennów.

Wzmianki o „Miel des Cévennes” znajdują się w licznych publikacjach.

Jest o nim mowa w „Historii Montpellier” („Histoire de Montpellier”, G. Cholvy, 1984 r.) à propos lokalnego handlu: „po tej przerwie pojawiły się znów wyprawy na Wschód, zwłaszcza z miodem z Sewennów i z Corbières, z oliwą...”.

Specyficzny charakter „Miel des Cévennes” wspomniany jest w *Revue du Parc national des Cévennes* (1981 r.), gdzie wyjaśnia się, że amatorzy tego produktu „nie będą spożywali miodu lawendowego” z powodu smaku i aromatu, które się zupełnie różnią.

„Miel des Cévennes” wymieniany jest często w pracach dotyczących tradycyjnych produktów lokalnych lub przewodnikach turystycznych: w przewodnikach: *Petit Futé 2012* (s. 36), *GéoGuide Languedoc 2012* r., *Michelin Languedoc-Roussillon* itd. Jego walory podkreślane są w licznych portalach internetowych biur informacji turystycznej tego regionu lub sąsiadujących regionów (Cévennes-Mont Lozère, Cévennes-Gorges du Tarn en Lozère, Cévennes.org, Cévennes-Méditerranée, Tourisme Gard, Cévennes Tourisme itp.).

Od wielu lat stanowi on osobną kategorię w regionalnym konkursie miodu organizowanym w regionie Languedoc-Roussillon przez regionalną izbę rolniczą, co wskazuje na jego reputację.

Miód ten stosowany jest jako składnik potraw kulinarnych i podkreśla się jego wykorzystanie przez cukierników i w cateringu, np. przez Maison Papillon w Aveyron, gdzie przygotowuje się pasztety zawierające „Miel des Cévennes”; Maison Ickowicz w Bollène, gdzie sprzedaje się mini-financiers (rodzaj ciastek) na jego bazie, czy w końcu Confiserie Violette et Berlingot w Lyonie, która proponuje cukierki z lukrecji i miodu z Sewennów.

„Miel des Cévennes” wybierany jest przez znanych szefów kuchni, którzy umieszczają go w swoich menu, np. odznaczony gwiazdkami Michelina Jérôme Natile, z restauracji Vatel w Nîmes czy szefów kuchni, którzy zamieszczają swoje przepisy na stronie internetowej „Militant du goût”.

„Miel des Cévennes” lub produkty wytworzone na jego bazie znajdują się również w bardzo znanych paryskich delikatesach, np. w „La maison du miel”, „Bellota-Bellota” czy też „La grande épicerie de Paris”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPMieldesCevennesV1.pdf>

⁽³⁾ Zob. przypis 2.