

**OGŁOSZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 2 kwietnia 2007 r.

**w sprawie wniosków o rejestrację nazw:
„Fasola korczyńska” jako chronione oznaczenie geograficzne,
„Lipiec białowieski” jako chroniona nazwa pochodzenia oraz „Miód z Sejneńszczyzny”
lub „Miód z Łódzkiej” 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 „fasoli korczyńskiej” w załączniku nr 1 do ogłoszenia;
- 2) jednolity dokument w przypadku „lipca białowieskiego” w załączniku nr 2 do ogłoszenia;

- 3) jednolity dokument w przypadku „miodu z Sejneńszczyzny” lub „miodu z Łódzkiej” w załączniku nr 3 do ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

wz. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
SEKRETARZ STANU

Marek 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 2 kwietnia 2007 r. (poz. 11)

Załącznik nr 1

Dnia 15 marca 2007 r. o godzinie 12.30 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Fasola korczyńska”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 29 marca 2007 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

Jednolity dokument

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006
w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

„FASOLA KORCZYŃSKA”

WE nr:

(X) CHOG () CHNP

1. Nazwa: Fasola korczyńska.
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:

Pod nazwą „Fasola korczyńska” mogą być sprzedawane wyłącznie nasiona fasoli Piękny Jaś karłowaty (*Phaseolus coccineus*) zaliczanej do fasoli wielokwiatowej (*Phaseolus multiflorus*). Ziarna fasoli muszą być czyste, całe, zdrowe, dojrzałe, dobrze wykształcone, suche bez zanieczyszczeń, niewyschnięte, bez otworów spowodowanych przez owady, wolne od niebezpiecznych chorób, nieokazujące jakiegokolwiek pogorszenia lub wzrostu pod wpływem temperatury. Barwa ziaren musi być biała i typowa dla zdrowych ziaren. Zapach

ziaren musi być naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Ziarna fasoli są duże lub bardzo duże, co powoduje, iż na 100 gram fasoli składa się od 60 do 90 ziaren. Wilgotność fasoli nie może przekraczać 18%. Zawartość białka w 100 g fasoli nie może być niższa niż 22%. Fasola korczyńska charakteryzuje się bardzo cienką skórką. Ziarna mają bardzo delikatny, łagodny i pozbawiony goryczy smak.

W stosunku do ziaren przed zapakowaniem stosuje się następującą tolerancję:

- a) ziarna połamane (połowa całego ziarna) do 0,1%,
- b) ziarna wyschnięte do 0,1%,
- c) obca materia do 0,05% (maksymalna ilość ziemi 0,02%),
- d) ziarna zbutwiałe i spleśniałe nie więcej niż 0,2%,
- e) zawartość ziaren fasoli o niejednorodnej barwie nie więcej niż 0,6%,
– jednakże w sumie ziaren fasoli, które nie spełniają określonych wymagań nie może być więcej niż 1,05% liczonych wagowo.

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 obszarze geograficznym określonym w pkt. 4 powinny odbywać się wszystkie etapy produkcji fasoli korczyńskiej. Uprawy muszą znajdować się na glebach kompleksu pszenno-buraczanego, należących do klasy I, II lub III. Jako przedplon nie można uprawiać roślin motylkowych i traw. Odległości pomiędzy roślinami powinny wynosić, co najmniej 25 cm. Odległość między rzędami nie powinna być mniejsza niż 55 cm. Stosuje się wyłącznie środki dopuszczone przez Instytut Ochrony Roślin. Zbioru dokonuje się poprzez wycięcie całych roślin. Po wycięciu roślin, należy je dosuszać na drewnianych kozłach (krosnach). Suszenie to może odbywać się wyłącznie w sposób naturalny w przewiewnym miejscu na świeżym powietrzu. Z jednego hektara uprawy nie można zebrać więcej niż 20 dt fasoli. Wysuszona fasola poddawana jest procesowi młócenia. Wymłócone nasiona należy przebrać w celu usunięcia ziaren uszkodzonych lub zdeformowanych. Nasiona przeбира się ręcznie. Przebrane nasiona mogą być jeszcze podsuszane. Fasola powinna być przechowywana w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, wolnych od szkodników i obcych zapachów.

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

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Fasola korczyńska może być wytwarzana na obszarze pięciu gmin: Nowy Korczyn, Wiślica, Opatowiec, Solec Zdrój, Pacanów.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar, na którym wytwarzana jest fasola korczyńska położony jest w południowej części makroregionu Niecki Nidziańskiej oraz na Nizinie Nadwiślańskiej. Obszar ten położony jest w dolinie Nidy wzdłuż rzeki Nidy, a jego południowa część przy ujściu Nidy do Wisły.

Obszar ten znajduje się na rozległym obniżeniu pomiędzy Wyżyną Krakowsko-Częstochowską, a Wyżyną Kielecko-Sandomierską. Wymienione wyżyny stanowią naturalną przeszkodę chroniącą ten region, dzięki czemu panują tu łagodniejsze warunki niż na terenach sąsiednich. Oprócz tego, że obszar jest położony pomiędzy tymi wyżynami, to także charakteryzuje się różnicami w wysokościach względnych wynoszących powyżej 50 m. Ukształtowanie powierzchni ma istotny wpływ na wiatry występujące na tym terenie. Przeważają bardzo słabe, o prędkości poniżej 5 m/sek. Wiatry silne (o prędkości powyżej 10 m/sek) występują bardzo rzadko i zazwyczaj w zimie. Słabe wiatry bardzo sprzyjają uprawie fasoli. Średnie nasłonecznienie na tym terenie trwa około 6 godzin dziennie i jest jednym z wyższych w całym województwie świętokrzyskim. Obszar charakteryzuje się również dosyć rozbudowaną siecią wodną opartą o Wisłę i Nidę oraz wysoki poziom wód gruntowych. Średnia roczna wilgotność względna powietrza na tym obszarze wynosi około 79%. Obszar ten charakteryzuje się również ograniczoną wielkością opadów, co znacznie odróżnia ten obszar od obszarów sąsiednich. Roczna suma opadów wynosi tu poniżej 550 mm. Gleba na tym obszarze bardzo często charakteryzuje się pH w przedziale od 6,0 do 6,8. Okres wegetacji trwa od 1 kwietnia do 4 listopada. Trwała pokrywa śnieżna zaczyna się tworzyć około 24 listopada, a zanika około 18 marca.

5.2. Specyfika produktu:

Specyfika produktu związana jest z wielkością uzyskiwanych tu ziaren fasoli, a także ich bardzo delikatnym smakiem. Ziarna te wyróżniają się również

podwyższoną zawartością białka oraz obniżoną zawartością wody.

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 produktu z regionem opiera się na specyficznych cechach opisanych w pkt. 5.2 oraz renomie opisanej poniżej.

Fasola w okolicach Nowego Korczyna jest uprawiana od bardzo dawna. Najszybszy rozwój produkcji fasoli w okolicach Nowego Korczyna związany jest z okresem wylewania Nidy pod koniec lat 50. ubiegłego wieku. Powodzie te zniszczyły istniejącą uprawę. Na zalanych obszarach zaczęto sadić fasolę. Najpopularniejszą odmianą fasoli na tym obszarze był Piękny Jaś karłowy biczykowy. Warunki uprawy tej odmiany były tak dobre, uzyskiwano tu tak dorodne okazy fasoli, o określonej specyfice, że zaczęto ją nazywać fasolą korczyńską. Dookreślenie geograficzne było wykorzystywane w celu wskazania i podkreślenia określonej jakości.

Historia upraw fasoli na tym obszarze była opisywana w wielu publikacjach, a także w prasie lokalnej regionalnej oraz krajowej. W materiałach można znaleźć takie opisy: *W województwie kieleckim najkorzystniejsze warunki do uprawy fasoli istnieją w jego południowej części. W początkach lat osiemdziesiątych blisko 50% arealu uprawy fasoli całego województwa znajdowało się w gminie Nowy Korczyn. Z tego około 80% powierzchni zasiewów zajmowała fasola biczykowa – Piękny Jaś.* Duża koncentracja upraw przetrwała do dziś. W 1999 r. z szacunkowych 2500 ha Pięknego Jasia karłowego biczykowego uprawianych na całym terytorium kraju, aż 2375 ha było zlokalizowanych na obszarze opisanym w pkt. 4, co stanowi 95% całkowitej powierzchni uprawy tej rośliny.

Renomę i wysoką jakość fasoli korczyńskiej potwierdza również fakt, iż jest ona z powodzeniem sprzedawana poza granicami kraju. Eksport z jednej

z największych firm handlujących fasolą na tym obszarze wahał się od 250 do 500 ton w latach 1994–2006.

Zachowały się również liczne dokumenty pochodzące z lat sześćdziesiątych i siedemdziesiątych ubiegłego wieku dotyczące fasoli korczyńskiej i świadczące o uprawie fasoli na tym terenie i zasadach jej sprzedaży, kredytowania i ubezpieczenia. Wymienione dokumenty potwierdzają, iż produkcja fasoli na tym obszarze była zorganizowana i rozbudowana. Dokumenty i wzmianki prasowe potwierdzają również, że produkt ten był istotnym elementem lokalnej społeczności – np. wzmianki o fasoli w scenariuszu *Szopki po Parchocku* przedstawionej w styczniu 1991 roku przez dzieci miejscowej publiczności w gminie Nowy Korczyn.

Wysoka jakość, delikatny smak oraz bardzo dobre warunki uprawy wpływały na rosnącą popularność fasoli korczyńskiej. Jakość i renoma potwierdza poziom upraw tego produktu, a także uczestnictwo w licznych konkursach. Popularność i renomę fasoli korczyńskiej potwierdza np. otrzymana w 2004 r. pierwsza nagroda „PERŁA” w ogólnopolskim konkursie *Nasze Kulinarne Dziedzictwo*. Fasola korczyńska została również opisana pod numerem 47 w Katalogu pt. *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – produkty regionalne i lokalne w Polsce 2004* wydanym przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego.

W celu potwierdzenia renomy produktu, jakim jest fasola korczyńska przeprowadzono badanie etnograficzne dokumentujące tradycję pochodzenia tego produktu wśród mieszkańców opisywanego obszaru. Zgodnie z uzyskanymi wynikami 72% ankietowanych, do przygotowywania produktów na bazie fasoli, wykorzystuje fasolę pochodzącą z własnych upraw. Badano również, w jaki sposób przekazywane są przepisy dotyczące przygotowywania fasoli. 39,24% badanych wskazało babcię, 34,18% matkę, a 5,06% prababcię jako źródło przepisów. Na pytanie, kiedy ostatni raz była przygotowywana fasola aż 78,7% zaznaczyło, iż były przyrządzane w „ostatnich dniach”.

Popularność fasoli korczyńskiej potwierdza również fakt, iż na tym obszarze wprowadzono specjalne

metody uprawy (np. siew przed 8 maja) oraz pozyskiwania tego produktu (np. specjalne krosna do suszenia), a także zdefiniowane są tu różne wierzenia związane z fasolą (np. bezwzględny obowiązek mieszania drewnianą łyżką).

Pod nazwą fasola korczyńska, zgodnie z opisem, sprzedawana jest fasola Piękny Jaś karłowy biczy-

kowy. Okolice Nowego Korczyna są niekwestionowanym w Polsce liderem produkcji tej fasoli. Dobre lekko kwaśne gleby, łagodny klimat, bardzo rzadkie silne wiatry, duże nasłonecznienie, osłonięte tereny oraz m.in. rozbudowana sieć wodna stwarzają bardzo dobre warunki uprawy fasoli. Panujące tu warunki determinują uzyskiwanie fasoli o specyfice określonej w pkt. 5.2.

Załącznik nr 2

Dnia 22 marca 2007 r. o godzinie 14.10 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Lipiec białowieski”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 30 marca 2007 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

Jednolity dokument

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

„LIPIEC BIAŁOWIESKI”

WE nr:

() CHOG (X) CHNP

1. Nazwa:

Lipiec białowieski.

Nazwa „Lipiec białowieski” spełnia warunki art. 2 ust. 2 rozporządzenia Rady nr 510/2006. Jest to tradycyjne określenie na miód zbierany w lipcu na obszarze okalającym Białowieżę i położonym na terytorium Puszczy Białowieskiej. Lipiec białowieski jest miodem nektarowym, w którym przeważa pyłek pochodzący z lipy drobnolistnej (*Tilia cordata*). Nazwa „lipiec białowieski” odnosi się, zatem zarówno do lipca, czyli miesiąca, w którym jest ten miód zbierany, jak i do lipy, z której uzyskuje się miód.

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:

Lipiec białowieski jest to miód pszczeli występujący w dwóch naturalnych postaciach płynnej – zwanej „patoką” i stałej określanej jako „krupiec”. Lipiec białowieski jest miodem nektarowym, w którym przeważa pyłek pochodzący z lipy drobnolistnej (*Tilia cordata*). Pyłki kwiatów lipy powinny być pyłkami przewodnimi a ich udział w miodzie nie powinien być mniejszy niż 20%. Zapach miodu lipowego jest bardzo silny, podobny do zapachu kwiatów; smak słodki z nieco gorzkawym posmakiem, lekko piekący.

Pod nazwą „lipiec białowieski” może być również sprzedawany miód nektarowo-spadziowy powstający w wyniku połączenia ww. miodu nektarowego z miodem spadziowym iglastym lub liściastym. W skład lipca białowieskiego może wchodzić miód spadziowy, jeżeli spełni następujące wymagania: Miód spadziowy ze spadzi iglastej powstaje w wyniku żerowania mszyc z rodziny *Lachnidae* – miodownicowate i czerwców z rodzin *Margarodidae* – czerwcowate na następujących gatunkach drzew iglastych (przynajmniej 98%): sosna (*Pinus*) i świerk (*Picea*). Miód spadziowy ze spadzi liściastej powstaje w wyniku żerowania mszyc z rodziny *Lachnidae* – miodownicowate i czerwców z rodzin *Margarodidae* – czerwcowate na następujących gatunkach drzew liściastych (przynajmniej 98%): klon (*Acer*), lipa (*Tilia*), wiąz (*Ulmus*), dąb (*Quercus*), grab (*Carpinus*), jesion (*Fraxinus*), wierzba (*Salix*).

Cechy fizykochemiczne lipca białowieskiego są zgodne z ogólnie obowiązującymi wymaganiami dotyczącymi jakości handlowej miodów. Parametrem dodatkowo odróżniającym lipca białowieskiego od innych miodów jest bardzo mała zawartość wody nieprzekraczająca 17%. W przypadku, gdy w całym okresie kwitnienia lipy, tj. od 5 lipca do 20 lipca ogłoszony jest „1” stopień palności puszczy to poziom zawartości wody w miodzie jest mniejszy niż 15%. Poziomy palności puszczy ogłaszane przez Lasy Państwowe. „1” stopień palności puszczy ogłasza się na podstawie komunikatów stacji obserwacyjnych Lasów Państwowych zlokalizowanych w wyznaczonych nadleśnictwach.

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 usytuowania pasieki aż po ostateczne pakowanie miodu. Lipca białowieskiego odwirowuje się w miodarce z wykorzystaniem siły odśrodkowej, w temperaturze pokojowej. Po wyklarowaniu się miodu w odstojnikach zostaje on rozlany do różnego rodzaju opakowań detalicznych. Miód powinien być przechowywany z dala od światła. Na żadnym z etapów produkcji nie można dopuścić do temperatury miodu przekraczającej 40°C.

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

Pakowanie lipca białowieskiego musi odbywać się na obszarze określonym w pkt. 4. Obowiązek ten jest związany z tradycyjnie stosowaną praktyką mającą na celu zagwarantowanie odpowiedniej jakości produktu jak i w celu nadzoru i kontroli nad pochodzeniem. Obowiązek pakowania na obszarze ma m.in. na celu zminimalizowanie zagrożenia zmieszania lipca białowieskiego z innymi miodami lub też sprzedawania innych miodów pod tą chronioną nazwą.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Pszczelarze zrzeszeni w Stowarzyszeniu Pszczelarzy Rejonu Puszczy Białowieskiej w Hajnówce są zobowiązani do wykorzystywania na sprzedawanych pojemnikach zawierających lipiec białowieski banderoli identyfikacyjnej jednego typu. Wzór banderoli zatwierdza i dokonuje ewentualnych zmian zarząd Stowarzyszenia. Zasady dystrybucji banderoli są przekazywane do organu kontrolnego. Etykiety powinny zawierać lokalizację pasieki na terenie puszczy podając oddział lub uroczysko.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Granica produkcji lipca białowieskiego przebiega od wschodu po granicy państwa z Białorusią. Od strony północnej po rzece Narew do wsi Cimochy. Od zachodu po granicy lasów państwowych Nadleśnictwa Browsk do wsi Hajdukowszczyzna, następnie drogą do wsi Makówka idąc drogą Białystok–Hajnówka do skrzyżowania Golakowa Szyja. Następnie granica przebiega przez wsie: Wasilkowo, Kotówka, Czyżyki, Nowe Berezowo, Chytra, Pasieczniki Duże. Dalszy ciąg granicy przebiega wzdłuż drogi Hajnówka–Kleszczele do osady Kleszczele. Następnie drogą z Kleszczel do Policznej i Wojnówki łącząc się granicą państwa z Białorusią.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar leśny, na którym pozyskiwany jest lipiec białowieski, położony jest na terytorium, którego centrum jest Białowieża. Obszar ten jest częścią dużego kompleksu leśnego zwanego Puszcza Białowieską. Obszar ten w znikomym stopniu został zmieniony przez działalność i ingerencję człowieka. Na obszarze puszczy roślinność rozpoczyna się około 2 tygodnie później w porównaniu z otaczającym ją obszarem.

Analizując rozkład występowania lipy drobnolistnej (*Tilia cordata*) można zauważyć duże jej skupisko w zachodniej części puszczy na obszarze określonym w pkt. 4. Średni wiek drzewostanu lipy na tym obszarze przekracza 100 lat. O popularności lipy na tym obszarze świadczy również ilość lip objętych ochroną pomnikową oraz przykłady okazałych lip osiagających nawet 42 metry. W puszczy występuje jedna rodzina czerwców – *Margarodidae* oraz siedem gatunków mszyc, z których tylko cztery występują na pozostałych obszarach kraju. Na obszarze tym w przeważającej części występują również puszczańskie gatunki drzew: sosna (*Pinus*), świerk (*Picea*), klon (*Acer*), wiąz (*Ulmus*), dąb (*Quercus*), grab (*Carpinus*), jesion (*Fraxinus*), wierzba (*Salix*).

Pszczelarstwo na tym obszarze ma bardzo długą

tradycję, co jest potwierdzone licznymi wzmiankami (począwszy od XVII w.) o zbieraniu miodu, w tym lipca białowieskiego oraz wykorzystywaniymi urządzeniami i narzędziami przy jego produkcji i uzyskiwaniu. Ponieważ hodowla pszczół na tym obszarze jest bardzo wymagająca, zarówno ze względu na wymogi wynikające z obecności na obszarze parku narodowego czy rezerwatów przyrody, jak i bezpośredniego usytuowania pasiek w puszczy pszczelarze muszą dysponować specyficznymi umiejętnościami by nie tylko uzyskać odpowiedniej jakości miód, ale również, aby nie zakłócić istniejącej równowagi w przyrodzie. Umiejętności te są związane zarówno z wyborem miejsca lokalizacji pasieki, sposobem pozyskiwania lipca białowieskiego oraz odwirowywania miodu (na zimno) jak i z zasadami przechowywania i rozlewania miodu.

5.2. Specyfika produktu:

Lipiec białowieski jest miodem nektarowym, w którym przeważa pyłek pochodzący z lipy drobnolistnej (*Tilia cordata*). Pod nazwą „lipiec białowieski” może być również sprzedawany miód nektarowospadziowy. Spadź powstaje w oparciu o ściśle określone gatunki puszczańskie: sosna (*Pinus*), świerk (*Picea*), klon (*Acer*), wiąz (*Ulmus*), dąb (*Quercus*), grab (*Carpinus*), jesion (*Fraxinus*), wierzba (*Salix*). Lipiec białowieski charakteryzuje się bardzo niską zawartością wody – poniżej 17%, a czasami nawet poniżej 15%.

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):

Jakość lipca białowieskiego związana jest bezpośrednio z charakterystyką przyrodniczą obszaru określonego w pkt. 4 oraz przyjętymi zasadami zbierania miodu. Jakakolwiek ingerencja w otaczające środowisko nie jest dopuszczalna. Z tego powodu wykorzystuje się wyłącznie barcie lub ule

wykonane z materiałów, których podstawowym składnikiem jest drewno i słoma. Niska zawartość wody w miodzie związana jest z obniżającymi się poziomami wód gruntowych oraz z naturalnym środowiskiem, które umożliwia osiągnięcie takich

wyników. W skład lipca białowieskiego wchodzi pyłki roślin oraz spadź pochodząca z rolni nieodrodnie i nierozłącznie związanych z tym obszarem.

Załącznik nr 3

Dnia 30 marca 2007 r. o godzinie 11.30 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Miód z Sejneńszczyzny” lub „Miód z Łódzkiej”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 2 kwietnia 2007 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

Jednolity dokument

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

„MIÓD Z SEJNEŃSZCZYZNY” LUB „MIÓD Z ŁÓDZKIEJ”

WE nr:

() CHOG (X) CHNP

1. Nazwa:

Miód z Sejneńszczyzny lub miód z Łódzkiej.

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Polska i Litwa.

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:

Pod nazwą „miód z Sejneńszczyzny lub „miód z Łódzkiej” może być sprzedawany wyłącznie miód pszczeli nektarowy – wielokwiatowy. W momencie sprzedaży miód może mieć postać płynną (patoka) lub skryształizowaną (krupiec). Konsystencja miodu może być gęsta przezroczysta płynna, lub skryształizowana: drobnoziarnista, mazista, średnioziarnista, galaretkowata, krupkowata aż do gruboziarnistej. Miód ten jest wytworzony w oparciu o rośliny charakterystyczne dla Sejneńszczyzny i powiatu Łódzkiego. Pyłki roślin, które nie są charakterystyczne dla tego regionu, w szczególności pyłki uprawnych roślin monokulturowych (tj. rzepak, gryka, seradela, słonecznik, koniczyna czerwona i fącellia) mogą znajdować się w miodzie wyłącznie w ilościach śladowych (w sumie nie więcej niż 5 %): W żadnym przypadku ich obecność nie może

doprowadzić do zmiany charakterystycznego smaku, zapachu oraz barwy miodu. Miód posiada bardzo charakterystyczne zabarwienie od ciemno-żółtego do ciemnozłotego. Charakterystyczną cechą miodu jest jego lekkie zmętnienie. Dopuszcza się, aby barwa miodu była nieco ciemniejsza, co jest spowodowane dodatkiem spadzi, która czasem pojawia się w okresie nektarowania niektórych roślin. Cechy fizykochemiczne miodu z Sejneńszczyzny lub miodu z Łódzkiej są zgodne z ogólnie obowiązującymi zarówno w Polsce i na Litwie, jak też całej Unii Europejskiej wymaganiami dotyczącymi jakości handlowej.

Jednakże niektóre, przedstawione poniżej parametry są specyficzne tylko dla tego miodu i odróżniają go od innych miodów wielokwiatowych:

- niska zawartość wody (do 18%),
- gęstość powyżej 1,400 g/cm³,
- silny aromat,
- goryczkowy posmak,
- mały udział pyłków kwiatów uprawnych roślin monokulturowych,
- charakterystyczne zabarwienie (od ciemnożółtego do ciemnozłotego),
- lekkie zmętnienie,
- zawartość proliny – nie mniej niż 25 mg/100 g miodu, która świadczy o naturalnym pochodzeniu miodu,
- niska zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) – nie więcej niż 3,0 mg/100 g miodu,
- stabilne pH (3,8–4,2).

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. Miód z Sejneńszczyzny lub miód z Łódzkiej pozyskiwany jest, ze względu na bardzo krótki okres wegetacyjny, wyłącznie w okresie trzech miesięcy, tj. od połowy maja do połowy sierpnia. Niedopuszczalne jest dokamianie pszczół w okresie zbierania miodu z Sejneńszczyzny lub miodu z Łódzkiej. Miód odwirowywuje się na zimno w miodarce z wykorzystaniem siły odśrodkowej. Odcedzony miód jest konfekcjonowany (rozlewany) do opakowań jednostkowych o pojemności nieprzekraczającej 1400 g. Miód powinien być przechowywany z dala od światła w temperaturze od 4 do 18°C w suchych i dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Niedopuszczalne jest odfiltrowywanie pyłków, kremowanie i pasteryzowanie miodu oraz jego sztuczne podgrzewanie. Na wszystkich etapach produkcji nie można dopuścić do wzrostu temperatury miodu powyżej 42°C. W okresie produkcji miodu zabronione jest stosowanie leków dla pszczół. 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. Pszczelarze sami rozlewają, wytworzone we własnych pasiekach, miody do opakowań detalicznych. W ten sposób unikają oni zagrożeń związanych z ewentualną zmianą właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych miodu, które mogłyby mieć miejsce przy jego przemieszczaniu na duże odległości, w przypadku gdyby nie był on odpowiednio zapakowany. Obowiązek ten również zapobiega możliwości zmieszania miodu z Sejneńszczyzny lub miodu z Łódzkiej 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:

Miód zbierany wyłącznie na obszarze znajdującym się po stronie polskiej musi mieć na etykiecie nazwę „miód z Sejneńszczyzny”, zaś miód zbierany wyłącznie na obszarze znajdującym się po stronie litewskiej musi mieć na etykiecie nazwę „miód z Łódziej”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Miód z Sejneńszczyzny lub miód z Łódziej zbierany jest na obszarze:

- **po stronie polskiej:** 4 gmin powiatu sejneńskiego (gminy: Sejny, Giby, Krasnopol, Puńsk) oraz 5 gmin powiatu suwalskiego (gminy: Suwałki, Szypliszki, Wiżajny, Jeleniewo, Rutka Tartak);
- **po stronie litewskiej:** 12 gmin regionu Łódziej (Kapčiamiestis, Veisiejai, Kučiūnai, Lazdijai, Seirijai, Noragėliai, Šventežeris, Teizai, Šlavantai, Būdvietis, Šeštokai, Krosna).

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar produkcji miodu z Sejneńszczyzny oraz miodu z Łódziej położony jest w dorzeczu Niemna na pograniczu Polski i Litwy, na terytorium mezoregionu Pojezierza Wschodniosuwalskiego. Historia pszczelarstwa na terenie, na którym obecnie znajduje się Ziemia Sejneńska oraz Powiat Łódziej sięga czasów, kiedy tereny te zamieszkiwały plemiona Jaćwingów (zwane także plemionami Sudowów), które zapoczątkowały tu bartnictwo. Jaćwingowie w znacznym stopniu zostali wytępieni w ramach prowadzonej ekspansji przez Zakon Krzyżacki na ziemiach pogańskich w XIII wieku. Obszar ten jest jednak jednorodny pod wieloma względami, m.in. ukształtowanie terenu, występujące tu w zimie i lecie temperatury, umiarkowany poziom opadów, bardzo krótki czas trwania okresu wegetacyjnego oraz czystość środowiska, które pozwalają na uzyskiwanie takimi samymi metodami takiego samego miodu.

Ukształtowanie powierzchni tego obszaru zostało uformowane w wyniku wielu faz zlodowaceń. Elementami charakterystycznymi tego obszaru są jeziora, głębokie rynny lodowcowe powstałe pod lodem (są one zajęte dziś przez jeziora lub rzeki) oraz tzw. „oczka polodowcowe”, niewielkie zagłębienia bezodpływowe, czasem wypełnione wodą, powstałe głównie w wyniku wytapiania się brył martwego lodu. Na terenie powiatu Łódziej znajduje się około 150 jezior, zaś na Ziemi Sejneńskiej kilkadziesiąt, z największym jeziorem Gaładuś, którego część leży również po stronie litewskiej. Rzeźba powierzchni obszaru jest zróżnicowana. Krajobraz jest pagórkowaty (polodowcowe pagórki zazwyczaj o wysokości od 140 do 190 m n.p.m.), z licznymi wzniesieniami i obniżeniami terenu. Najwyższym punktem jest wzniesienie nazwane górą Viltrakio w okolicy Vingrenai na Litwie. Wznosi się ona 202 m n.p.m.

Omawiany obszar charakteryzują bardzo chłodne zimy i ciepłe lata. W powiecie Lazdijai (Łódziej), szczególnie w okolicach Kapčiamiestis (Kopciemieść), Veisiejai (Wejsieje) zimy są bardziej chłodne niż średnia krajowa, a latem temperatury są wyższe. Temperatura latem sięga do +35°C. Ziemia Sejneńska położona jest w regionie charakteryzującym się również bardzo chłodnymi zimami. Region ten zwany jest „polskim biegunem zimna”. Średnia temperatura roczna wynosi tu 6,1°C. Opady na całym opisywanym terenie wynoszą przeciętnie od 550 do 600 mm rocznie. Okres wegetacyjny rozpoczyna się od tygodnia do dwóch później niż na otaczających go krainach i trwa bardzo krótko, poniżej 150 dni.

Występująca na tym obszarze roślinność musi być dobrze przystosowana do panujących warunków. Kontynentalny klimat Sejneńszczyzny i Rejonu Łódziej (Lazdijaj) sprzyja utrzymywaniu się w szacie roślinnej gatunków reliktowych, borealnych i arktycznych. Na tym obszarze występuje również wiele rodzajów roślin motylkowych. Środowiska roślinne omawianego obszaru tworzą ekotypy: polno-łąkowy, leśny, bagienno-torfowiskowy (w znacznym stopniu zachowany w stanie zbliżonym do pierwotnego) oraz wodny (nie będący bazą pożytkową dla pszczół).

Przy zbieraniu miodu z Sejneńszczyzny oraz miodu

z Łódzkiej czynnik ludzki jest bardzo istotny. Umiejętności pszczelarzy dotyczą w szczególności zasad wyboru lokalizacji pasieki, hodowli pszczół i tradycyjnej gospodarki pasiecznej polegającej m.in. na używaniu uli wykonanych z materiałów, których podstawowym składnikiem jest drewno, przestrzeganiu restrykcyjnych zasad dokarmiania pszczół, nieodfiltrowywania pyłków, nie stosowaniu kremowania i pasteryzowania miodu oraz jego sztucznego podgrzewania, odwirowaniu miodu na zimno oraz przestrzeganiu określonych zasad rozlewania i przechowywania miodu.

Umiejętności pszczelarzy kształtowały się na przestrzeni wielu lat i były przekazywane z pokolenia na pokolenie. Długą tradycję pszczelarstwa na tym obszarze potwierdzają liczne materiały i publikacje, w liczne regulacje prawne. Prawo Bartne zostało oficjalnie wpisane do Statutu Wielkiego Księstwa Litewskiego w 1529 r. W XIV i XV wieku książęta litewscy nadawali na tym obszarze prawa korzystania z bogactw puszczańskich, m.in. prawo użytkowania barci (wchody bartne). W roku 1873 powstało, jako pierwsze w Królestwie Polskim, Koło Pszczelarzy w Sejnach. Zachowały się również liczne spisy uli np. z lat trzydziestych XIX w. w guberni augustowskiej czy np. z 1948 r.

5.2. Specyfika produktu:

Cechą specyficzną miodu z Sejneńszczyzny oraz miodu z Łódzkiej jest jego zabarwienie – od ciemnożółtego do ciemnozłotego oraz goryczkowy smak (ze względu na duży udział roślin motylkowych) i silny aromat (m.in. ze względu na zawartość kumaryny).

Charakterystyczną cechą miodu jest także jego lekkie zmętnienie. Kolor nie powinien być

ostry i wyraźny. Miód ten jest również bardzo świeży, gdyż zawartość HMF-u nie przekracza 3,0 mg/100 g miodu, oraz niska jest zawartość wody – poniżej 18%. Miód charakteryzuje się stabilnym pH (od 3,8 do 4,2) oraz obecna jest w nim prolina, która świadczy o jego naturalnym pochodzeniu (nie mniej niż 25 mg/100 g miodu). Udział pyłku jednego gatunku rośliny w miodzie z Sejneńszczyzny lub miodzie z Łódzkiej nie może przekraczać 45%, zaś lipy (*Tilia*) 20% ogólnej ich ilości. Dopuszcza się niewielką obecność spadzi w miodzie.

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

Miód z Sejneńszczyzny lub miód z Łódzkiej jest produktem wyjątkowym i ściśle związanym z obszarem, z którego pochodzi. Specyfika tego obszaru, tj. ukształtowanie terenu, występujące tu w zimie i lecie temperatury, umiarkowany poziom opadów, bardzo krótki czas trwania okresu wegetacyjnego oraz czystość środowiska, spowodowały, że występująca na tym obszarze roślinność musi być dobrze przystosowana do panujących warunków (charakterystyczne dla tego obszaru to gatunki reliktowe, borealne oraz arktyczne, a także rośliny motylkowe), zaś miejscowi pszczelarze musieli dostosować swoje umiejętności do trudnych warunków klimatycznych (miód na tym obszarze może być pozyskiwany, ze względu na bardzo krótki okres wegetacyjny, wyłącznie w okresie trzech miesięcy, tj. od połowy maja do połowy sierpnia). Kunszt pszczelarzy oraz wyjątkowość obszaru sprawiają, że jest uzyskiwany miód o specyfice określonej w 5.2.