Ref. Ares(2017)3321889 - 03/07/2017

JEDNOLITY DOKUMENT

„MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO”

Nr UE:

ChNP (X) ChOG ( )

1. NAZWA LUB NAZWY [CHNP LUB CHOG]

Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego

2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB PAŃSTWO TRZECIE

Polska

3. OPIS PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

3.1. Typ produktu

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” jest to płynny lub skrystalizowany miód spadziowy powstający ze spadzi jodłowej. Surowcem do produkcji „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” jest spadź jodłowa z górskich lasów jodłowych Beskidu Wyspowego i niewielkiej części Beskidu Makowskiego zwanej Beskidem Myślenickim. Jest ona wytwarzana na jodle pospolitej (*Abies alba*) przez mszyce należące do gatunku miodownica jodłowa zielona (*Cinara pectinata Nórdl*).

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” jest wytwarzany wyłącznie przez rodziny pszczele rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*) linii Dobra lub ich krzyżówki z innymi pszczołami rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*). W krzyżówkach strona mateczna musi pochodzić z linii Dobra, natomiast ojcowska musi być rasy kraińskiej. Na terenie obszaru hodowli zachowawczej i jego obrzeżach można hodować wyłącznie pszczoły rasy kraińskiej linii Dobra.

Spadź wytwarzana na jodle pospolitej stanowi co najmniej 95% ogólnej zawartości spadzi w „miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego”. Maksymalnie 5% spadzi może pochodzić z drzew liściastych.

Charakterystyka organoleptyczna

Konsystencja „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” jest gęsta i lepka. Miód nieskrystalizowany jest koloru czarno-zielonego z możliwymi ciemnobrązowymi przebarwieniami. Po skrystalizowaniu przybiera barwę jaśniejszą, zielonoszarą do brązowej. Barwa miodu w skali Pfunda wynosi co najmniej 86 mm. Krystalizacja następuje powoli po ok. 4 miesiącach od wywirowania, ma formę drobnoziarnistą lub średnioziarnistą. „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” ma intensywny aromat, ze specyficznym, przypominającym żywicę zapachem, smak delikatny, słodki.

Charakterystyka fizykochemiczna

- Zawartość wody – nie więcej niż 17,5 %
- Przewodność właściwa w [mS/cm] nie mniej niż 1,20
  w [10-4 S.cm-1] nie mniej niż 12,00
- Liczba diastazowa LD w skali Schade nie mniej niż 15

– Zawartość HMF (5-hydroksymetylofurfuralu) nie większa niż 15 mg/kg.

Charakterystyka mikrobiologiczna

W „miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego" widoczne są wskaźniki spadzi: zarodniki grzybów oraz glony. Wśród grzybów przeważają sadzaki *Atichia*: *Hormisciumi*, *Triposporium*, *Capnophialophorapinophila* i *Triposporiumpinophilum*. Są to charakterystyczne dla tego miodu gatunki występujące zarówno w spadzi jak i miodzie. Wśród glonów przeważają komórki *Pleurococcussp*, *Chlorococcus* oraz *Cystococcus*. Spotyka się również sinice *Cyanophyceae* i okrzemki *Diatomeae*. Kolor miodu jest wynikiem występowania w nim właśnie wskaźników spadzi.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Podkarmianie pszczół syropem cukrowym można przeprowadzać po zakończeniu produkcji „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego". Niedopuszczalne jest karmienie pszczół w okresie pozyskiwania miodu. W okresach bezpożytkowych, gdy zagrożony jest prawidłowy rozwój rodzin pszczelich można pszczoły podkarmiać pobudzająco ciastem miodowo-cukrowym. Podkarmianie pobudzające w okresach bezpożytkowych powinno być zakończone nie później niż 10 dni przed początkiem pojawienia się spadzi.

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

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się wszystkie etapy produkcji.

Przed przystąpieniem do produkcji „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego" należy najpierw odebrać z rodzin cały miód nektarowy, aby nie spowodował on zmiany smaku pozyskiwanego miodu spadziowego oraz cech fizykochemicznych. Ramki po pozyskanym i wywirowanym miodzie nektarowym przed przystąpieniem do produkcji „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego" powinny zostać wcześniej osuszone przez pszczoły.

Dojrzały, poszyty miód, po odsklepieniu odwirowywuje się w miodarkach wykonanych z blachy kwasoodpornej.

Miód wypada w miodarkach z komórek ramek na zasadzie siły odśrodkowej. Odwirowany miód należy przecedzić przez sita i zlać do odstojników lub naczyń hurtowych.

Miód po wyklarowaniu rozlewa się do opakowań detalicznych. Są to opakowania szklane o różnej objętości.

Niedopuszczalne jest filtrowanie miodu, mieszanie go z innymi miodami, pasteryzowanie czy podgrzewanie powyżej 40 stopni Celsjusza.

Wszystkie naczynia oraz urządzenia mające kontakt z miodem muszą posiadać stosowne atesty dopuszczające je do kontaktu z żywnością.

Pod nazwą chronioną „miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" nie może być sprzedawany miód z oznakami rozwarstwienia lub fermentacji.

W okresie produkcji miodu nie wolno przeprowadzać żadnych zabiegów z wykorzystaniem środków leczniczych. Dopuszcza się stosowanie zabiegów biologicznych, nie mających wpływu na ewentualne zanieczyszczenie miodu.

Po skrystalizowaniu miodu w naczyniach hurtowych dopuszcza się jego dekrystalizację w specjalnie przeznaczonych do tego urządzeniach (komorach dekrystalizacyjnych) z regulowaną temperaturą wewnętrzną. W trakcie dekrystalizacji nie można na żadnym etapie zwiększyć temperatury powyżej 40 stopni Celsjusza. Temperaturę wewnątrz komory trzeba odnotować w dzienniku dekrystalizacji przynajmniej raz dziennie.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Rozlewanie „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego" musi odbywać się na obszarze określonym w punkcie 4. Jest to związane z tradycyjnie stosowaną praktyką mającą na celu zagwarantowanie odpowiedniej jakości produktu jak i w celu nadzoru i kontroli nad pochodzeniem chronionego miodu. Miód rozlewa się do opakowań detalicznych takich jak słoiki szklane o różnej pojemności oraz do opakowań hurtowych - wiader i beczek szczelnie zamykanych. Miód powinien być przechowywany w szczelnych opakowaniach, z dala od światła, w temp. nie wyższej niż 20°C i wilgotności nie większej niż 80%.

Pszczelarze zazwyczaj zbierają miód w sposób tradycyjny i rzemieślniczy oraz sami rozlewają wytworzone we własnych pasiekach miody do opakowań detalicznych. W ten sposób unika się zagrożeń związanych z ewentualną zmianą właściwości fizykochemicznych. Jeżeli nie są zachowane odpowiednie warunki przy przemieszczaniu miodu to może on, jako substancja higroskopijna, chłonąć wodę lub szybko krystalizować. Możliwe jest też chłonięcie obcych zapachów, które mogą całkowicie zmienić smak miodu. Może to doprowadzić do niespełnienia wymagań określonych w opisie produktu. Poza tym do przewożenia miodu powinno stosować się specjalnie przystosowane pojazdy. Powstaje zatem zagrożenie, że produkt nie będzie odpowiedniej jakości. Przewożenie i rozlewanie miodu poza jego obszarem geograficznym może powodować niekontrolowane mieszanie miodów, jego wadliwą dekrystalizację (w konsekwencji podniesienie HMF-u ponad dopuszczalny poziom). W sytuacji, gdyby była możliwość transportu miodu przed rozlaniem poza jego obszar geograficzny, istnieje zagrożenie zmieszania „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego" z innymi miodami lub też sprzedawania miodów pochodzących z innych regionów pod tą chronioną nazwą.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Pszczelarze produkujący i konfekcjonujący „miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" oraz podmioty zajmujące się skupowaniem i konfekcjonowaniem tego miodu muszą stosować jeden wzór etykiety. System jednolitych etykiet ma zagwarantować właściwą ich jakość oraz umożliwić łatwą identyfikację produktu. Etykiety rozprowadzane są przez Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego. Stowarzyszenie przekazuje organowi kontrolnemu zasady dystrybucji oraz rejestry wydanych i wykorzystanych etykiet. Zasady dystrybucji nie mogą w żaden sposób dyskryminować producentów nienależących do Stowarzyszenia.

4. ZWIĘZŁE OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" pozyskiwany jest na obszarze województwa małopolskiego w powiecie limanowskim i myślenickim.

5. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

Wyjątkowa jakość „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego" wiąże się nierozerwalnie ze środowiskiem naturalnym obszaru geograficznego opisanego w pkt 4. „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" zawdzięcza swoją jakość nie tylko

wyjątkowym właściwościom środowiska przyrodniczego, ale również umiejętnościom lokalnych pszczelarzy. Tylko wspólne oddziaływanie wymienionych czynników pozwala uzyskać miód spadziowy odznaczający się specyficznymi cechami.

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" pochodzi z obszaru górzystego, zalesionego, z dużym udziałem jodły pospolitej, który nazywa się Beskidem Wyspowym oraz niewielkiej części Beskidu Makowskiego, zwanej Beskidem Myślenickim. Jeszcze 400-500 lat temu cały ten obszar pokrywała puszcza karpacka, łącząca się z kompleksami leśnymi Gorców i Beskidu Sądeckiego. Dopiero intensywna akcja osadnicza w XV oraz XVI w. spowodowała zmiany szaty roślinnej i zwierzęcej. Część lasów niżej położonych przekształcono w pola uprawne i łąki oraz posadzono pierwsze drzewa owocowe.

Na obszarze Beskidu Wyspowego oraz Myślenickiego nie ma większych miast (powyżej 20 000 mieszkańców). Brak uciążliwych dla środowiska zakładów przemysłowych czyni ten teren czystym ekologicznie. Wiele gospodarstw rolnych posiada certyfikaty produkcji ekologicznej. Dużą część obszaru stanowią lasy. Niemal 88% zajmują siedliska lasu górskiego, a pozostałe 12% siedliska lasu mieszanego górskiego. Obecnie około 40% powierzchni Beskidu Wyspowego porośniętych jest górskimi lasami, zlokalizowanymi głównie na stokach i szczytach. Dominują tam lasy dolnoreglowe: lasy bukowo-jodłowe, jedliny oraz bory mieszane jodłowo-świerkowe. Nasycenie lasów jodłą pospolitą jest tu największe w całej Polsce i przeciętnie wynosi powyżej 40%.

W paśmie Beskidu Wyspowego, na terenach porośniętych lasami jodłowymi pierwotnie występowała pszczoła rodzima rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*), która przystosowała się do trudnych warunków klimatycznych i pożytkowych. W trakcie ewolucji powstała populacja miejscowa nazwana później „Dobra", która poprzez naturalną selekcję przystosowała się do tamtejszych trudnych warunków i wytworzyła szereg cennych cech, takich jak odporność na choroby, duża zimotrwałość, przystosowanie do zimowoli na spadzi, przerywanie czerwienia we wrześniu, ostrożne podejmowanie czerwienia na wiosnę oraz szybki rozwój po ustabilizowaniu się pogody. Dzięki temu pszczoła zamieszkiwała te tereny w sposób naturalny i mimo że miód spadziowy nie nadaje się jako pokarm dla zimujących pszczół, pszczoły te zimowały normalnie. Inne rasy i linie pszczół nie byłyby w stanie przezimować na zapasach spadzi występującej na terenie Beskidu Wyspowego.

Duża zawartość soli mineralnych bardzo pożądana dla ludzi jest szkodliwa dla pszczół w okresie zimowym, gdyż pszczoły nie są w stanie ich strawić, co może doprowadzić do zaperzenia pszczół, a w konsekwencji doprowadzić do śmierci rodziny. Jednak pszczoły kraińskie linii Dobra nauczyły się bardzo oszczędnie pobierać pokarm w zimie. Matki nie czerwiły w zimie, pszczoły nie musiały więc ogrzewać czerwiu ani go karmić. Składanie jaj rozpoczynały dopiero po oblotach, a intensywny rozwój następował dopiero w okresie kwitnienia mniszka lekarskiego (*Taraxacum officinale*).

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" jest produktem wyjątkowym i ściśle związanym z obszarem, z którego pochodzi. Specyfika tego produktu wynika z obszaru geograficznego, czyli z górskich lasów jodłowych Beskidu Wyspowego, które nie zostały skażone przez przemysł. To właśnie na terenie Beskidu Wyspowego jest najwięcej drzewostanów jodłowych w całych Karpatach. Wysoka przewodność właściwa „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego" jest parametrem ściśle związanym z obszarem produkcji tego miodu. Duża zawartość soli mineralnych w glebach Beskidu Wyspowego jest odzwierciedlona w składzie chemicznym „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego". Jodły pobierając z gleby wodę, sole mineralne i mikroelementy wprowadzają je do soku roślinnego, który jest surowcem do produkcji spadzi.

Producentami spadzi na jodle pospolitej (*Abies alba*) są mszyce z gatunku miodownica jodłowa zielona (*Cinara pectinata Nórdl*). Mszyce te pobierają z gałęzi jodłowych sok roślinny, z którego wykorzystują składniki białkowe, a wydalają pozostałą, lepką ciecz składającą się głównie z węglowodanów, czyli spadź. Pszczoły pobierają spadź z igieł i gałązek jodły oraz z poszycia występującego bezpośrednio pod jodłami. Spadź początkowo ma barwę jasną, ale szybko dostają się do niej różne domieszki, takie jak ziarna pyłku kwiatowego lub zarodniki grzybów i glonów. Domieszki te nadają „miodowi spadziowemu z Beskidu Wyspowego" charakterystyczną czarno-zieloną barwę. Spadź miodownicy jodłowej zielonej bogata jest w składniki mineralne i witaminy z grupy B. W popiele przeważają tlenki potasu, fosforu oraz sodu. Stwierdza się też obecność magnezu, manganu oraz innych mikroelementów. W spadzi występują garbniki, żywice oraz inne związki nadające jej intensywnego smaku oraz aromatu. Zawartość tych składników wpływa na specyficzny skład oraz szczególne właściwości „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego" i jest nierozerwalnie związana z występowaniem miodownicy jodłowej zielonej w górskich lasach jodłowych Beskidu Wyspowego oraz składem chemicznym produkowanej przez nią spadzi.

Wysoki udział spadzi jodłowej w „miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego" jest ściśle związany z regionem, w którym jest on wytwarzany. W regionie Beskidu Wyspowego oraz Beskidu Myślenickiego spadź na drzewach liściastych występuje niezwykle rzadko. Dodatkowo czas pojawienia się spadzi na drzewach liściastych przypada na okres od końca maja do połowy czerwca. Spadź jodłowa pojawia się natomiast od końca czerwca do końca września.

Kolejną, charakterystyczną cechą „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego" ściśle związaną z regionem z którego pochodzi, jest większa domieszka pyłku z roślin wiatropylnych. Doprószenie pyłkiem roślin owadopylnych jest z kolei znacznie niższe niż miodów nektarowych. Cecha ta wynika z faktu, że w okresie pojawienia się spadzi na jodle pospolitej na terenie Beskidu Wyspowego, poza lipami, nie występują towarowe pożytki nektarowe. Wyższa zawartość pyłku z roślin wiatropylnych świadczy m.in. o braku lub bardzo niewielkim pożytku z roślin nektarujących i jest cechą charakterystyczną miodu spadziowego z drzew iglastych, a zwłaszcza ze spadzi jodłowej.

Charakterystyczna dla obszaru Beskidu Wyspowego jest również długa historia wykorzystywania przez pszczoły pożytku ze spadzi jodłowej, co przyczyniło się do powstania pszczoły miejscowej linii Dobra. Fakt ten wskazuje na ogromny związek „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego" z obszarem, z którego pochodzi. Pszczoła linii Dobra na przestrzeni wieków wykształciła mechanizmy pozwalające jej rozwijać się na tym terenie, charakteryzującym się dominacją spadzi jako pożytku głównego, gdzie pszczoły innych ras lub linii nie były w stanie samodzielnie egzystować. Dzięki jej unikatowym cechom mogła w stanie dzikim zamieszkiwać tereny porośnięte puszczą jodłową. Cechy pszczoły linii Dobra, które kształtowały się na przestrzeni wieków sprawiły, że obecnie najlepiej nadaje się ona do zbioru „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego", gdyż najszybciej go znajduje, najlepiej go przerabia i produkuje najwartościowszy miód. O znaczeniu wyjątkowych mechanizmów wykształconych na terenie Beskidu Wyspowego przez pszczołę linii Dobra dowodzi również wysoka liczba diastazowa (LD) „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego". Parametr ten świadczy o dużej zawartości cennych enzymów zawartych w miodzie, pochodzących właśnie z organizmu pszczół rasy kraińska linii Dobra, występującej w regionie Beskidu Wyspowego.

Długa historia pszczelarstwa na tym obszarze przyczyniła się do wykształcenia umiejętności lokalnych pszczelarzy. Nie stosowali oni importowanych linii i krzyżówek

pszczół niedostosowanych do tamtejszych warunków klimatycznych i pożytkowych, a dzięki ich pracy hodowlanej udało się utrzymać linię Dobra w niezmienionej postaci do czasów dzisiejszych. Miejscowi pszczelarze wypracowali zasady postępowania przy produkcji i pozyskiwaniu „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego" oraz hodowli pszczół. Wysokie parametry „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego" da się uzyskać wyłącznie dzięki zachowaniu bardzo dużej staranności w procesie prowadzenia gospodarki pasiecznej oraz odbierania i przechowywania tego miodu. „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" wyróżnia się niską zawartością wody oraz HMF-u (5-hydroksymetylofurfuralu). Niska zawartość wody świadczy o dobrym odparowaniu wody przez pszczołę podczas dojrzewania miodu oraz umiejętnym określeniu terminu miodobrania przez pszczelarza. HMF powstaje w miodzie z cukrów prostych w wyniku wysokiej temperatury podgrzewania i długiego czasu przechowywania. Niska zawartość HMF w „miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego" potwierdza jego świeżość oraz podgrzewanie w niskiej temperaturze, dzięki czemu zachowane są jego cenne składniki. To właśnie wiedza i doświadczenie lokalnych pszczelarzy, a także dbałość o świeżość miodu, wpływa na skład chemiczny, a co za tym idzie szczególne właściwości „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego". Dzięki staraniom miejscowych pszczelarzy, pszczoła kraińska linii Dobra od 2014 roku objęta jest ochroną zasobów genetycznych, a na terenie dwóch gmin powiatu limanowskiego utworzono dla niej rejon hodowli zachowawczej. Inicjatywa ta przyczynia się do ochrony wyjątkowych cech pszczoły linii Dobra, co bezpośrednio przyczynia się do zachowania specyficznych cech „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego".

Połączenie wszystkich ww. elementów, jak wysoki udział w lasach jodły pospolitej, hodowla pszczoły miejscowej linii Dobra, czystość środowiska i sprzyjający mikroklimat Beskidu Wyspowego, tradycyjny model gospodarki pasiecznej oraz umiejętności lokalnych pszczelarzy mają bezpośrednie odzwierciedlenie w specyficznym charakterze miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego, a tym samym w jego szczególnych właściwościach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014)

http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/OGLOSZENIE-MINISTRA-ROLNICTWA-I-ROZWOJU-WSI-z-dnia-12-kwietnia-2017-r.