

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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**

(2019/C 336/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO”**

Nr UE: PDO-PL-02316 – 30.6.2017

ChNP (X) ChOG ()

**1. Nazwa lub nazwy**

„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” to płynny lub skrzystalizowany miód spadziowy wytwarzany ze spadzi jodłowej. Surowcem do produkcji „Miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” jest spadz 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* Nördl).

Mszyce te pobierają z gałęzi jodłowych sok roślinny, z którego wykorzystują składniki białkowe, a wydalają pozostałą, lepką ciecz składającą się głównie z węglowodanów, czyli spadz. Pszczoły pobierają spadz z igieł i gałązek jodły oraz z poszycia występującego bezpośrednio pod jodłami. Spadz 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.

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” jest wytwarzany wyłącznie przez rodziny pszczoły 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 ojcowiska musi być rasy kraińskiej. Na terenie obszaru hodowli zachowawczej i jego obrzeżach można hodować wyłącznie pszczoły rasy kraińskiej linii Dobra.

Spadz 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.

(1) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

### Właściwości organoleptyczne

Konsystencja „Miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” jest gęsta i lepka. Miód nieskrystalizowany jest barwy czarno-zielonej z możliwymi ciemnobrązowymi przebarwieniami. Po skryształizowaniu przybiera barwę jaśniejszą, zielono-szarą do brązowej. Barwa miodu w skali Pfunda wynosi co najmniej 86 mm. Kryształizacja 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.

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

### Właściwości fizyczno-chemiczne

- 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.

### Właściwości mikrobiologiczne

W „Miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego” widoczne są następujące 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 w miodzie. Wśród glonów przeważają komórki *Pleurococcus* sp., *Chlorococcus* oraz *Cystococcus*. Spotyka się również sinice *Cyanophyceae* i okrzemki *Diatomeae*. Barwa 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

Wszystkie etapy produkcji i odbierania „Miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4. W okresie produkcji miodu nie wolno przeprowadzać żadnych zabiegów z wykorzystaniem środków leczniczych. Dopuszcza się stosowanie zabiegów biologicznych, niemających wpływu na ewentualne zanieczyszczenie miodu.

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

Po skryształizowaniu 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 i jest konieczne w celu ułatwienia monitorowania i kontroli pochodzenia miodu, co zmniejsza ryzyko zmieszania go z innymi miodami, w celu zapobiegania niewłaściwemu stosowaniu nazwy przy sprzedaży miodów z innych regionów oraz w celu zapewnienia stosowania szczególnych zasad dotyczących etykietowania, o których mowa w pkt 3.6.

Celem tego wymogu jest również zagwarantowanie odpowiedniej jakości produktu, a także uniknięcie ryzyka zmiany właściwości fizyczno-chemicznych miodu (HMF, liczby diastazowej) oraz właściwości organoleptycznych. 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. Do przewożenia miodu powinno stosować się zatem specjalnie przystosowane pojazdy.

### 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. Związek określenie obszaru geograficznego

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

## 5. Związek z obszarem geograficznym

„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.

Około 40 % powierzchni Beskidu Wyspowego pokryte jest lasami. Dominują tam lasy dolnoreglowe: lasy bukowo-jodłowe, jedliny oraz bory mieszane jodłowo-świerkowe. Nasycenie lasów jodłą pospolitą jest tu największe w całej Polsce.

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. Pszczoły kraińskie linii Dobra nauczyły się bardzo oszczędnie pobierać pokarm w zimie. 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 przetrwać na zapasach spadzi występującej na terenie Beskidu Wyspowego.

Specyficzne cechy „Miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” takie jak wysoki udział spadzi jodłowej są związane z obszarem geograficznym, a mianowicie z lasami jodłowymi Beskidu Wyspowego. Jodły, pobierając z gleby wodę, sole mineralne i mikroelementy, wprowadzają je do soku roślinnego, który jest surowcem do produkcji spadzi. Szczególne właściwości „Miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” są również nierozdzielnie związane z występowaniem miodownicy jodłowej zielonej w górskich lasach jodłowych Beskidu Wyspowego oraz składem chemicznym produkowanej przez nią spadzi. W efekcie „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” charakteryzuje się wysoką przewodnością oraz składem chemicznym, który odzwierciedla wysoką zawartość soli mineralnych w glebie Beskidu Wyspowego.

Inną charakterystyczną cechą „Miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” jest większa domieszka pyłków pochodzących z roślin wiatropylnych. Doproszenie 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 bardzo ścisły związek między „Miodem spadziowym z Beskidu Wyspowego” a 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 puszcza 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 pszczoł 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 pszczoł 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 pszczoł. 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”.

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” wyróżnia się niską zawartością wody i HMF (5-droksymetylofurfuralu). 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 na szczególne właściwości „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 produktu**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

---