

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 260/10)

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

„MIÓD KURPIOWSKI”

NR WE: PL-PGI-0005-0607-30.05.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Miód kurpiowski”

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:*

Charakterystyka mikroskopowa:

Miód kurpiowski jest miodem nektarowym z ewentualnym dodatkiem spadzi. Jest to miód wielokwiatowy, dla którego udział pyłku żadnej z roślin nie może przekroczyć 30 %, a dopuszczalny udział pyłków wszystkich roślin uprawnych nie może przekroczyć 10 %.

Charakterystyka organoleptyczna:

Miód kurpiowski jest to płynny lub skrzystalizowany miód nektarowy, z ewentualnym dodatkiem spadzi. Konsystencja miodu jest gęsta, płynna oraz lepka. Miód krystalizuje średnio i drobnoziarniście, posiada zabarwienie od jasnożółtego, słomkowego do brązowego z zielonkawymi refleksami. Zielonkawe refleksy są cechą wyróżniającą udział spadzi w miodzie. Miód ma intensywny aromat ze specyficznym korzennym zapachem i delikatny lekko słodki smak.

Charakterystyka fizykochemiczna:

Cechy fizykochemiczne miodu kurpiowskiego:

— zawartość cukrów prostych (glukozy i fruktozy) – nie mniej niż 60 g/100 g,

— zawartość sacharozy – nie więcej niż 5 g/100 g,

— liczba diastazowa (LD) w skali Schade – nie mniej niż 8,

- wolne kwasy – nie więcej niż 50 mili-równoważników na 1 000 g,
- przewodność elektryczna właściwa – nie więcej niż 0,8 mS/cm,
- zawartość substancji nie rozpuszczalnych w wodzie – nie więcej niż 0,1 g/100 g,
- zawartość wody – nie więcej niż 18,5 %,
- zawartość HMF (5-hydroksymetylofurfuralu) – nie więcej niż 10 mg/kg.

Do produkcji miodu kurpiowskiego mogą być wykorzystywane wyłącznie pszczoły następujących ras: pszczoła środkowoeuropejska (*Apis mellifera mellifera*), pszczoła kraińska (*Apis mellifera carnica*), pszczoła kaukaska (*Apis mellifera caucasica*) oraz pszczoły pochodzące z kojarzenia tych ras.

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

—

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

W okresie zbierania miodu kurpiowskiego niedopuszczalne jest dokarmianie pszczół. Pszczoły można dokarmiać po odwirowaniu miodu przed zimą w ilości niezbędnej do zgromadzenia zapasów gwarantujących przetrwanie rodziny pszczoły. Dopuszcza się dokarmianie rodzin pszczelich syropem z cukru buraczanego lub syropami glukozowo-fruktozowymi. Cukier buraczany i syropy glukozowo-fruktozowe mogą pochodzić spoza obszaru geograficznego na którym pozyskiwany jest miód kurpiowski. Nie wpływa to na jakość miodu. Zapasy zimowe nie mogą przedostać się do miodu kurpiowskiego.

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

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się wszystkie etapy produkcji miodu kurpiowskiego – począwszy od stacjonowania pasiek aż po ostateczne pakowanie miodu. Miód kurpiowski odwirowywuje się na zimno w miodarce z wykorzystaniem siły odśrodkowej. Po wyklarowaniu się miodu w odstojnikach zostaje on rozlany do różnego rodzaju opakowań detalicznych. Rozlanie miodu do opakowań detalicznych musi być dokonane przed pierwszą krystalizacją.

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

Pakowanie miodu kurpiowskiego musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4. Obowiązek ten został wprowadzony w celu zagwarantowania odpowiedniej jakości produktu oraz w celu nadzoru i kontroli nad pochodzeniem. Obowiązek pakowania na obszarze ma na celu zminimalizowanie zagrożenia zmieszania miodu kurpiowskiego z innymi miodami lub też sprzedawania innych miodów 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. Etykiety będą dystrybuowane za pośrednictwem Kurpiowsko-Mazowieckiego Związku Pszczelarzy w Ostrołęce. Związek przekazuje organowi kontrolnemu szczegółowe zasady dystrybucji etykiet. System jednolitych etykiet ma zagwarantować właściwą jakość oraz ułatwić możliwość odtworzenia historii produktu. Zasady te w żaden sposób nie mogą dyskryminować producentów nienależących do związku.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Miód kurpiowski zbierany jest na obszarze historyczno-etnograficznym nazywanym Kurpiami.

Z województwa mazowieckiego jest to następujący obszar:

gminy: Chorzele, Jednorożec oraz Przasnysz w powiecie przasnyskim,

gminy: Krasnosielc, Płoniawy-Bramura, Sypniewo, Młynarze, Różan, Rzewnie oraz Maków w powiecie makowskim,

gminy: Obryte oraz Zatory w powiecie pułtuskim,

gminy: Długosiodło, Brańszczyk oraz Rząśnik w powiecie wyszkowskim,

gminy: Brok, Ostrów, Wąsewo oraz Małkinia w powiecie ostrowskim,

gminy: Goworowo, Czerwin, Rzekuń, Olszewo-Borki, Lelis, Troszyn, Baranowo, Kadzidło, Czarnia, Myszyniec oraz Łyse w powiecie ostrołęckim.

Z województwa podlaskiego jest to następujący obszar:

gmina: Turośl w powiecie kolneńskim,

gminy: Nowogród i Zbójna w powiecie łomżyńskim.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfikacja obszaru geograficznego:

Miód kurpiowski pochodzi z obszaru zwanego Kurpiami. W ramach tego obszaru można wyróżnić Kurpie Zielone i Kurpie Białe. Kurpie Zielone to tereny leżące wzdłuż prawego brzegu rzeki Narew i w obrębie jej dopływów: Pisy, Skwy, Omulwi, Rozogi, aż po lewy brzeg rzeki Orzyc. Kurpie Białe to tereny między prawym brzegiem w dolnym biegu rzeki Bug z jego dopływami Tuchelką i Brokiem, a lewym brzegiem w dolnym biegu rzeki Narew z jej dopływami Wymakraczem i Orzem. Kurpie Zielone obfitują w rzeki i jeziora, co sprzyja rozwojowi roślinności – stąd nazwa Kurpie Zielone. Kurpie Białe są bardziej suche. Ich nazwa pochodzi od bielcowych gleb.

Czynniki naturalne:

Kurpie są obszarem bardzo słabo zurbanizowanym. Nie ma tu wielkich ani średnich zakładów przemysłowych oraz wielkoobszarowych i towarowych gospodarstw rolnych. Na obszarze Kurpi nie ma ani jednego miasta powyżej 100 tysięcy mieszkańców. Wyjątkowe walory przyrodnicze tego terenu przyczyniły się m.in. do zaliczenia go do „Zielonych Płuc Europy”. Wyjątkowość tego regionu potwierdzają również występujące tu obszary objęte siecią Natura 2000 – Dolina Dolnego Bugu (kod obszaru PLB 140001), Puszcza Biała (kod obszaru PLB 140007) oraz Dolina Omulwi i Płodownicy (kod obszaru PLB 140005). W tym regionie znajduje się również Nadbużański Park Krajobrazowy, a także wiele rezerwatów np. rezerwat leśny „Czarnia”, „Surowe”, „Czarny Kąt”, „Kaniston”, „Łokieć”, „Tabory”, „Minos”, „Serafin”, „Karaska”, „Podgórze”, „Olsy Płoszycie”. Na terenie Puszczy Białej występują rezerваты przyrody: „Dąbrowa”, „Nagoszewo”, „Brzostowo”, „Ochudno”, „Czuraj”, „Popławy”, „Bartnia”, „Wielgolas”, „Stawinoga”.

Na obszarze określonym w pkt 4 miasta, wsie, drogi, tereny przemysłowe stanowią tylko 1 %, natomiast lasy zajmują aż 29 % powierzchni. Siedliska łąkowe i zaroślowe zajmują 45 % powierzchni a siedliska rolnicze 35 %. Wymienione siedliska nie tworzą wielkich obszarów, lecz są bardzo zróżnicowane (tworzą mozaikę) a to powoduje, że w miodzie kurpiowskim nie ma dominujących pyłków roślin. Obszar ten charakteryzują gleby niskich klas bonitacyjnych (V i VI klasa). Gleby klasy IV występują tylko w dolinach rzek.

Opisywany obszar charakteryzuje również najniższy w Polsce poziom średnich opadów atmosferycznych (maksymalnie 500 mm/rok).

Czynniki ludzkie:

Obszar określony w pkt 4 charakteryzuje się bardzo dużą różnorodnością, ekstensywnym sposobem użytkowania siedlisk oraz bardzo niskim poziomem opadów. Powoduje to słabą wydajność nektarową roślin pożytkowych, a to z kolei sprawia, że konieczne jest pozyskiwanie miodu w długich okresach. Na kurpiowszczyźnie zasadą jest, że nie pszczoła lecz pszczelarz szuka pożytków - przemieszczą ule w miejsca miododajne. Nieprzerwanie od XVI wieku miód kurpiowski pozyskiwany jest sposobem tradycyjnym z użytków zielonych oraz lasów. Użytki zielone (łąki, pastwiska, ugory) są źródłem nektarowych miodów wiosennych pozyskiwanych w okresie od maja do czerwca. Głównie lasy iglaste (świerkowo-sosnowe) są źródłem spadziowo-nektarowych miodów letnich pozyskiwanych w okresie od lipca do sierpnia. Tradycyjnie pierwsze miodobranie z pożytków wiosennych przeprowadza się w pierwszej połowie czerwca. Drugie miodobranie z pożytków letnich – kończące sezon zbierania miodu – przeprowadza się w drugiej połowie lipca.

Umiejętności lokalnych pszczelarzy związane są z wyborem lokalizacji pasieki, a w szczególności z umiejętnością prowadzenia gospodarki pasiecznej na terenach słabych i bardzo słabych pożytków. Termin podbierania, odwirowywania (na zimno) oraz sposób przechowywania i rozlewania miodu wynika z wielowiekowej tradycji. Uzyskanie odpowiednich parametrów miodu kurpiowskiego w szczególności w celu zachowania jego najwyższej jakości da się uzyskać wyłącznie dzięki zachowaniu bardzo dużej staranności w procesie jego pozyskiwania oraz dzięki przestrzeganiu przez pszczelarzy charakterystycznych ograniczeń w procesie produkcji. Na wszystkich etapach wytwarzania miodu kurpiowskiego nie można dopuścić do temperatury miodu przekraczającej 30 °C. Niedopuszczalne jest filtrowanie (odfiltrowywanie pyłków), kremowanie i pasteryzowanie miodu oraz jego sztuczne podgrzewanie. W trakcie procesu zbierania miodu zabronione jest korzystanie z produktów chemicznych oraz innych odstraszcaczy pszczół: stałych, ciekłych lub gazowych. W związku z powyższym wytwarzanie miodu kurpiowskiego wymaga od pszczelarza dużych umiejętności i znajomości procesów zachodzących w środowisku naturalnym. Pszczelarstwo na Kurpiach charakteryzuje się małą liczbą pszczelarzy, co wynika z trudnych warunków środowiskowych prowadzenia pasiek. Należy szacować, że na tym obszarze liczba pszczelarzy nie przekracza 400, a łączna liczba rodzin pszczelich nie przekracza 8 000.

5.2. Specyfikacja produktu:

Miód kurpiowski powstaje z nektaru kwitnących kolejno po sobie gatunków roślin. Specyfikę miodu kurpiowskiego obrazują głównie dwa parametry:

- 1) Skład pyłkowy – udział pyłku żadnej z rośliny nie może przekroczyć 30 %, a dopuszczalny udział pyłków wszystkich roślin uprawnych nie może przekroczyć 10 %.
- 2) Zawartość HMF (5-hydroksymetylofurfuralu) – nie więcej niż 10 mg/kg

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):

Wyjątkowość miodu kurpiowskiego opiera się na specyficznych cechach jakościowych opisanych w punkcie 5.2 oraz na renomie. Znaczące dla jakości końcowego produktu są bardzo duże ograniczenia przy produkcji miodu np. nieprzekraczanie na żadnym z etapów produkcji temperatury 30 °C powoduje, iż w produkcie końcowym są obecne wszystkie naturalne enzymy, związki eteryczne i inne składniki charakterystyczne dla miodu. Powyższe ograniczenie dotyczące maksymalnej temperatury oraz obowiązek rozlewania miodu do opakowań jednostkowych przed pierwszą krystalizacją przyczynia się do utrzymania wartości HMF na poziomie nieprzekraczającym 10 mg/kg. Natomiast zróżnicowany skład pyłkowy (brak pyłków dominujących) miód kurpiowski zawdzięcza bogactwu niejednorodnych siedlisk roślinnych występujących na obszarze kurpiowszczyzny. Renoma produktu kształtowała się na Kurpiach Zielonych i Kurpiach Białych począwszy od XV wieku. Już tamtego okresu sięgają tradycje pszczelarskie na opisywanym obszarze. Liczne wzmianki o miodzie kurpiowskim na przestrzeni lat są dobrze udokumentowane – od regali bartnych z 1401 r., poprzez wywalczone na Kurpiach zmiany prawa zwyczajowego w prawo bartne z 1559 r. aż do czasów współczesnych. Związek Kurpi z pszczelarstwem jest również odzwierciedlony w szeregu zwyczajów związanych z pszczołami i miodem.

W XX wieku w celu uhonorowania miodu kurpiowskiego, jako produktu nieodzownie związanego z tutejszą puszcza, odrodziła się inicjatywa wyprawiania święta na cześć miodu. Pierwszy raz, po długiej przerwie, zostało ono zorganizowane we wrześniu 1976 r. Impreza ta jest największą imprezą w tym regionie. Szacuje się, iż w „Kurpiowskim Miodobranii” w latach 2002–2006 corocznie brało udział od 20 do 35 tys. osób. O popularności tego święta świadczy również fakt, iż w ciągu jednego dnia w 2005 r. ponad 60 pszczelarzy wystawiało tam swoje produkty i sprzedano około 12 ton miodu. Zarówno termin jak i miejsce jest kontynuacją zwyczajów trwających na Kurpiach od XVI wieku.

Bogate pszczelarskie tradycje na Kurpiach oraz renoma miodu kurpiowskiego są potwierdzane także w wielu publikacjach – na przykład w „Zwyczajach Dorocznych Kurpiowskiej Puszczy Zielonej” Bernarda Kielaka z 2005 r. i w „Bartnictwie Kurpiowskiej Puszczy Zielonej”, wydanej w Łomży w 2004 r.

O renomie tego produktu świadczą również liczne artykuły i dowody pokazujące, iż stał się on częścią kultury i tożsamości ludzi tu mieszkających. W prasie ogólnokrajowej, regionalnej i lokalnej publikuje się informacje dotyczące tego produktu i wydarzeń z nim związanych, na przykład w 2004 r. w „Gazecie Współczesnej” artykuł „Miód, folklor i konfitura”, a w 2008 r. w tygodniku Zielony Sztandar artykuł „Jak to na Kurpiach miód w puszczy podbierają”.

Renomę potwierdzają również filmy i reportaże telewizyjne o miodzie kurpiowskim takie jak „Puszcza Zielona” (TVP 1) z 1985 r., „Bursztyn i Miód w tradycji kurpiowskiej” (TVP 1) z 1997 r. oraz „Kurpiowskie Miodobranie” (TVP 3) wyemitowany w 2002 r.

O renomie miodu kurpiowskiego oraz jego roli w regionie świadczy także nagroda Polskiej Organizacji Turystycznej za Najlepszy Produkt Turystyczny, którą w 2004 r. otrzymało Kurpiowskie Miodobranie. Ponadto miód kurpiowski został nagrodzony statuetką „Perła 2007” w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.

Kurpie słyną z jakości produkowanego tu miodu. Renomy, jaką teraz posiada miód kurpiowski, nie dałoby się uzyskać gdyby nie występujące tu warunki klimatyczne. Przyczyniają się one do niepowtarzalności miodu kurpiowskiego i kształtowania się jego jakości i renomy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>
