

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ  
NAZWY POCHODZENIA / ~~OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO~~  
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

**I. Dane wnioskodawcy**

**1. Nazwa:**

Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie

**2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:**

ul. 8-go Marca 3, 35-065 Rzeszów

**3. Adres do korespondencji:**

Telefon: +48 17 853 40 59

Faks: + 48 17 853 54 27

E-mail: wzp@sys.net.pl

**4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:**

Roman Bartoń

**5. Grupa:**

W skład grupy wchodzi pszczelarze zrzeszeni w Wojewódzkim Związku Pszczelarzy w Rzeszowie.

## II. Specyfikacja

### 1. Nazwa:

**Podkarpacki miód spadziowy**

### 2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia, czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia

X
---

2) oznaczenie geograficzne

--

### 3. Kategoria:

Kategoria 1.4 – inne produkty pochodzenia zwierzęcego, miód

### 4. Opis:

Należy przedstawić opis produktu rolnego lub środka spożywczego, a w przypadku gdy jest to potrzebne do wykazania związku, o którym mowa w pkt 8, należy również przedstawić informacje dotyczące składu surowcowego, właściwości fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych.

1. *Podkarpacki miód spadziowy* jest to miód płynny lub skryształizowany pochodzący ze spadzi zebranej przez pszczoły z jodły pospolitej (*Abies alba*) z obszaru Podkarpacia dokładnie określonego w pkt 5. Miód może zawierać również spadź pochodzącą ze świerka (rodzaj: *Picea* z rodziny: Pinaceae) i z sosny zwyczajnej (rodzaj: *Pinus* z rodziny: Pinaceae głównie gatunek: *Pinus sylvestris*), które również występują na tym obszarze. Spadź pochodząca z jodły pospolitej jest jednak dominująca w całym *podkarpackim miodzie spadziowym* i jej poziom nie spada poniżej 70% w miodzie. Spadź jest wytwarzana przez mszyce i czerwce z soku roślinnego pochodzącego z jodeł, świerków i sosen a następnie zbierana przez pszczoły. *Podkarpacki miód spadziowy* powstaje w wyniku żerowania mszyc z rodziny *Lachnidae* - miodownicowate i czerwców z rodziny *Margarodidae* – czerwcowate.
2. Do produkcji *podkarpackiego miodu spadziowego* wykorzystuje się wyłącznie pszczoły następujących ras: *Apis mellifera mellifera* (pszczoła zachodnio-/środkowoeuropejska), *Apis mellifera carnica* (pszczoła kraińska /kraińska), *Apis mellifera caucasica* (pszczoła kaukaska).
3. W *podkarpackim miodzie spadziowym* mogą występować śladowe ilości pyłków z roślin nektarodajnych lub spadzi z innych niż ww. drzew. Zawartość pyłków nie może doprowadzić do zmiany charakterystycznego smaku lub zapachu miodu oraz w szczególności do przekroczenia parametrów podanych w opisie (np. spowodować obniżenie poziomu przewodności elektrycznej tak charakterystycznej dla tego miodu).
4. Miód przed skryształizowaniem ma barwę ciemnobrązową z zielonkawymi refleksami aż do prawie czarnej, intensywność co najmniej równa 82 mm w skali Pfunda. Konsystencja miodu jest gęsta o dużej lepkości, a po kryształizacji, która przebiega wolno średnio i drobnoziarniście, przyjmuje kolor nieco jaśniejszy. W smaku jest delikatnie słodki o typowo żywicznym zapachu, przypominającym igliwie.

#### 5. Charakterystyka fizykochemiczna:

- zawartość wody – nie więcej niż 19%,
- zawartość cukrów prostych (glukozy i fruktozy) - nie mniej niż 50%,
- zawartość sacharozy – nie więcej niż 4%,
- obecność w miodzie melecytozy – ok. 3,5%,
- zawartość HMF (5-hydroksymetylofurfuralu) - nie więcej niż 30 mg/kg,
- liczba diastazowa (LD) w skali Schade - nie mniej niż 10,
- wolne kwasy - 20-40 meq/kg,
- przewodność elektryczna właściwa – nie mniej niż 1,0 mS/cm,
- zawartość substancji nie rozpuszczalnych w wodzie - nie więcej niż 0,1 g/100g,
- przechowywany nawet kilka lat nie ulega fermentacji, a wysokie ciśnienie osmotyczne zapobiega rozwojowi mikroorganizmów,
- przewaga cukru redukującego fruktozy w stosunku do glukozy spowalnia jego krystalizację i również poprawia jego walory smakowe,
- zawiera dwa razy więcej dwucukrów od miodów nektarowych (maltozy, trehalozy, turanozy), które posiadają właściwości antyoksydacyjne.

#### 5. Obszar geograficzny:

*Podkarpacki miód spadziowy* zbierany jest na obszarze 17 nadleśnictw (Nadleśnictwo Rymanów, Nadleśnictwo Komańcza, Nadleśnictwo Lesko, Nadleśnictwo Baligród, Nadleśnictwo Cisna, Nadleśnictwo Wetlina, Nadleśnictwo Stuposiany, Nadleśnictwo Lutowiska, Nadleśnictwo Brzegi Dolne, Nadleśnictwo Strzyżów, Nadleśnictwo Bircza, Nadleśnictwo Dukla, Nadleśnictwo Brzozów, Nadleśnictwo Dynów, Nadleśnictwo Kańczuga, Nadleśnictwo Radymno i Nadleśnictwo Krasieczyn) oraz dwóch parków narodowych (Bieszczadzki Park Narodowy oraz Magurski Park Narodowy).

#### 6. Dowód pochodzenia:

Należy przedstawić informacje dotyczące przyjętego sposobu postępowania potwierdzającego, iż produkt rolny lub środek spożywczy pochodzi z określonego obszaru geograficznego.

1. Całość procesu produkcyjnego podlega specjalnemu systemowi kontroli. Umożliwia on całkowite odtworzenie historii produktu. Nazwa *podkarpacki miód spadziowy* może być stosowana tylko do tych produktów, które całkowicie spełniają każdy z następujących warunków:
  - a) Zostały wytworzone na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 zgodnie z metodą produkcji opisaną w pkt 7 i posiadające cechy określone w opisie w pkt 4;
  - b) Ich producenci zobowiązali się na pisemne przestrzeganie specyfikacji w tym obowiązków wynikających z „dowodu pochodzenia”.
  - c) Ich producenci przekazali niżej wymienione informacje do Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Rzeszowie
2. Kontrola produkcji *podkarpackiego miodu spadziowego* oparta jest na systemie zarządzania i nadzoru nad jakością, która ma gwarantować, że w obrocie pod chronioną nazwą znajdują się wyłącznie produkty spełniające niniejszą specyfikację. Podkarpackie pochodzenie miodów jest z jednej strony potwierdzane za pomocą analizy organoleptycznej jak i laboratoryjnej, a z drugiej strony za pomocą systemu

identyfikowalności obejmującego wyrobienie miodów od momentu rozpoczęcia okresu produkcji w ulach do momentu sprzedaży

3. Każdy producent, który chce wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą jest zobowiązany do złożenia deklaracji do Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Rzeszowie. Deklaracje te muszą zawierać przynajmniej:
  - a) imię i nazwisko pszczelarza,
  - b) umiejscowienie pasieki,
  - c) liczbę rodzin, rasę pszczół oraz informacje dotyczące stanu sanitarnego rodzin pszczelich,
  - d) oświadczenie pszczelarza, że zobowiązuje się przestrzegać specyfikacji,
  - e) zaświadczenie o ukończeniu kursu kwalifikacyjnego w zawodzie pszczelarz ("wykwalifikowany robotnik" lub "mistrz"),
  - f) wymagane dokumenty o których mowa w 7 pkt 2 – czyli wszystkie wymagane zezwolenia potrzebne do zbierania miodu.
4. W przypadku jakiegokolwiek zmiany dotyczącej elementów tej deklaracji pszczelarze powinni przekazywać te informacje do Związku. Aktualizacja w rejestrze powinna być dokonywana nie rzadziej niż dwa razy w roku – przynajmniej raz po zimie i raz po zbiorze miodu w listopadzie lub grudniu.
5. Pszczelarze, którzy nie są zarejestrowani a chcą wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą powinni złożyć deklaracje o przystąpieniu nie później niż do 31 grudnia poprzedniego roku.
6. Wszyscy pszczelarze są zobowiązani do wykorzystywania jednego wzoru etykiety. Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie dystrybuuje je na podstawie danych zawartych w deklaracji. Na każdej etykiecie powinien się znajdować kolejny numer oraz informacje umożliwiające identyfikację pszczelarza. Szczegółowe zasady oraz procedury dotyczące dystrybuowania etykiet przez Związek pomiędzy pszczelarzami są przekazywane do organu kontrolnego.
7. Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie poddaje kontroli wewnętrznej, niezależnej od kontroli przeprowadzanej przez organ określony w pkt 9 specyfikacji, i sprawdzeniu na podstawie analizy organoleptycznej i niepełnej laboratoryjnej (w tym badanie melecytozy), co najmniej 5 % pszczelarzy, którzy złożyli deklaracje i chcą wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą.
8. Jeżeli Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie stwierdzi w wyniku przeprowadzonej kontroli niezgodność ze specyfikacją może odmówić wydania etykiet. Podmiot może odwołać się od tej decyzji do organu kontrolnego określonego w pkt 9 i wystąpić o sprawdzenie zgodności ze specyfikacją. Jeżeli ten organ potwierdzi zgodność to Związek wyda etykiety.
9. Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie powinien dysponować aktualną listą pszczelarzy, zainteresowanych wytwarzaniem miodu objętego chronioną nazwą w danym roku oraz listą podmiotów zainteresowanych jego dalszym konfekcjonowaniem. Na liście mogą znajdować się tylko pszczelarze, którzy złożyli deklarację w odpowiednim terminie i ich pasieki są usytuowane na obszarze określonym w pkt. 5. Lista ta jest przekazywana do organu kontrolującego wraz z informacjami dotyczącymi wydanych etykiet.

10. Pszczelarz zawsze musi posiadać aktualne następujące rejestry:
  - a) Aktualną kopię sprawozdania złożonego do Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Rzeszowie.
  - b) Aktualne dokumenty potwierdzające odpowiedni stan sanitarny kolonii.
  - c) W przypadku, gdy pasieka była przewożona należy mieć również informację, w którym miejscu zbierany był *podkarpacki miód spadziowy*.
  - d) Rejestr otrzymanych i wykorzystanych etykiet.
  - e) Rejestr całości ilości miodu wytworzonego i sprzedanego w danym gospodarstwie w danym roku z zaznaczeniem ilości miodu objętego chronioną nazwą.
  - f) Wyniki badań zawartości wody i przewodności elektrycznej odwirowanego miodu.
11. Każdy podmiot, który będzie chciał skupować produkt od pszczelarzy i dalej go konfekcjonować pod chronioną nazwą powinien powiadomić o tym związek. Podmiot musi być usytuowany na obszarze określonym w pkt. 5. Powiadomienie zawiera, co najmniej informacje o nazwie właściciela/firmy, rodzaju działalności gospodarczej, lokalizacji, cechach zakładu, systemie i wydajności pakowania oraz informacje o prowadzeniu działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Podmioty skupujące miód dystrybuują go pod jedną wspólną zatwierdzoną etykietą.
12. Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie prowadzi listą podmiotów, które są zainteresowane skupowaniem miodu od pszczelarzy i dalszym konfekcjonowaniem go pod chronioną nazwą. Podmioty, które nie są zarejestrowane a chcą skupować i konfekcjonować produkt objęty chronioną nazwą w następnym roku powinny złożyć powiadomienie nie później niż do 31 grudnia w obecnym roku. Lista podmiotów jest przekazywana do organu kontrolującego.
13. Podmiot przekazuje do Związku oraz do organu kontrolnego informacje o ilości skupionego i sprzedanego miodu objętego chronioną nazwą, informacje o pszczelarzach, od których był zakupiony miód oraz listę z numerami etykiet, pod którymi był sprzedany ten miód. Informacje te są przekazywane nie później niż do końca każdego roku.
14. W przypadku, gdy organ kontrolny stwierdzi niezgodności, występujące choćby na jednym etapie łańcucha produkcyjnego, produkt nie będzie mógł być wprowadzony do obrotu z chronioną nazwą.

Producenci są zobowiązani do spełniania warunków określonych w 6 (dowód pochodzenia) pkt 1) lit a) od momentu wysłania wniosku o rejestrację do Komisji Europejskiej. Producenci są zobowiązani do spełniania warunków określonych w 6 (dowód pochodzenia) pkt 1 lit b) i c) nie później niż trzy miesiące od momentu pierwszej publikacji wniosku o rejestrację w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

Prowadzenie rejestrów pozwala na określenie pochodzenia i miejsca przeznaczenia miodów, a także ilości wyrobu otrzymanego i wprowadzonego do obrotu. Wprowadzenie obowiązku sprzedaży *podkarpackiego miodu spadziowego* pod jedną wspólną etykietą, ma na celu zagwarantowanie właściwego poziomu kontroli, panowanie nad produktem oraz nadzorowaniem jego jakości i ilości wprowadzanej do obrotu. Wprowadzony obowiązek wykorzystywania jednej etykiety ma być gwarancją, że pod chronioną nazwą jest sprzedawany oryginalny produkt. Obowiązek ten nie stanowi ograniczenia dla pszczelarzy, ponieważ etykiety mogą otrzymać zarówno pszczelarze zrzeszeni w związku jak też nienależący do niego. Takie same zasady obowiązują skupujących miód, którzy zajmują się

dalszym jego konfekcjonowaniem. Wprowadzenie obowiązku sprzedaży miodu pod jedną etykietą ma również na celu ograniczenie możliwości podrabiania i fałszowania miodu.

## 7. Metoda produkcji:

Należy przedstawić opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego oraz podać informacje dotyczące pakowania, jeżeli istnieją powody, dla których pakowanie powinno mieć miejsce na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 oraz wskazać te powody.

- 1) Pasieka musi być usytuowana na obszarze, o którym mowa w pkt 5. Wybór ostatecznego miejsca usytuowania pasieki podejmowany jest przez pszczelarza i zależy od ilości występującej spadzi oraz uwzględnia posiadaną przez niego wiedzę i doświadczenie w tym zakresie.
- 2) Pszczelarz musi posiadać wszystkie wymagane zezwolenia do zbierania miodu. W szczególności musi posiadać dokumenty potwierdzające stan zdrowia pszczół, zgodę właściwego nadleśnictwa oraz w przypadku lokalizacji na obszarze rezerwatów lub parków narodowych, zgodę odpowiednich władz.
- 3) Do produkcji *podkarpackiego miodu spadziowego* wykorzystuje się wyłącznie pszczoły następujących ras: *Apis mellifera mellifera* (pszczoła zachodnio-/środkowoeuropejska), *Apis mellifera carnica* (pszczoła kraińska /kraińska), *Apis mellifera caucasica* (pszczoła kaukaska).
- 4) *Podkarpacki miód spadziowy* jest to miód, który może być zbierany wyłącznie w okresie występowania spadzi tj. w okresie od początku czerwca do końca września.
- 5) Przed rozpoczęciem zbierania *podkarpackiego miodu spadziowego* należy odebrać miód zebrany wcześniej przez pszczoły. Na ramkach mogą zostać drobne ilości miodu, jeżeli wymaga tego właściwe funkcjonowanie rodzin pszczelich. Pozostawiona ilość miodu nie może doprowadzić do zmian smaku i zapachu ostatecznego produktu lub doprowadzić do niespełnienia wymagań postawionych w opisie.
- 6) Dokarmianie pszczół jest dopuszczone tylko przed zimą po odwirowaniu miodu wyłącznie cukrem białym z buraków lub gotowym syropem (pasza dla pszczół) zawierającym minimum 73% cukrów (glukozy, fruktozy, sacharozy). Cukier biały z buraków i syrop cukrowy nie muszą pochodzić z obszaru pozyskiwania *podkarpackiego miodu spadziowego*. Nie wpływa to na jakość miodu. Jeżeli z powodu nieprzewidzianych czynników zewnętrznych pszczoły będą musiały być dokarmiane w innym terminie to może być to przeprowadzane wyłącznie po poinformowaniu przez Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie organu kontrolnego o takim zabiegu. Ewentualne przeprowadzenie tego procesu musi być jednak zakończone najpóźniej 14 dni przed rozpoczęciem okresu zbierania spadzi, w którym to okresie dokarmianie jest zabronione.
- 7) Pod koniec okresu zbioru odbiera się ramki z miodem i przygotowuje je do odwirowania.
- 8) Miód odwirowuje się na zimno w miodarce z wykorzystaniem siły odśrodkowej.
- 9) Odwirowany miód poddaje się procesowi cedzenia, przez specjalne sita w celu wyeliminowania różnych zanieczyszczeń, które mogą znajdować się w miodzie. Przecedzony miód wlewany jest do odstojników.

- 10) Po wyklarowaniu się miodu w odstojnikach zostaje on rozlany do różnego rodzaju opakowań detalicznych. Są to pojemniki szklane lub kamionkowe o pojemności nie przekraczającej 1400g. Miód powinien być przechowywany z dala od światła w temperaturze od 10°C do 18°C przy wilgotności nie wyższej niż 65%. Dopuszcza się sprzedaż miodu ze specjalnych beczek o pojemności większej niż szklane pojemniki. Beczki te muszą być jednak specjalnie oznakowane i należy posiadać dokumentację potwierdzającą pochodzenie miodu.
- 11) Rozlewanie do opakowań musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 5 zgodnie z wymaganiami stawianymi chronionej nazwie pochodzenia.
- 12) Miód pod chronioną nazwą może być sprzedawany w innych pojemnikach niż określone w pkt 10 pod warunkiem, że Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie poinformuje wcześniej organ kontrolny o takim zabiegu.
- 13) Niedopuszczalne jest filtrowanie(odfiltrowywanie pyłków), kremowanie i pasteryzowanie miodu oraz jego sztuczne podgrzewanie. Na wszystkich etapach produkcji nie można dopuścić do temperatury miodu przekraczającej 42°C.
- 14) W trakcie procesu zbierania miodu zabronione jest korzystanie z produktów chemicznych oraz innych odstraszczy pszczoł: stałych, ciekłych lub gazowych.
- 15) Zabronione jest stosowanie leków w okresie zbierania spadzi.
- 16) Pod chronioną nazwą *podkarpacki miód spadziowy* nie może być sprzedawany miód, w którym są widoczne defekty, takie jak rozwarstwienie fazowe, fermentacja lub zmiana charakterystycznego smaku czy zapachu.
- 17) Przy pozyskiwaniu miodu, w sprawach nieuregulowanych lub nieokreślonych w specyfikacji, pszczelarz winien przestrzegać „*Kodeks Dobrej Praktyki Produkcyjnej w Pszczelarstwie*”. Kodeks został zatwierdzony na posiedzeniu Komisji Promocji i Bezpieczeństwa Żywnościowego Produktów Pszczelich w dniu 18 lutego 2004 r. Przyjęto go do stosowania przez polskich pszczelarzy Uchwałą XVII Walnego Zjazdu Delegatów Polskiego Związku Pszczelarskiego podjętą w dniu 29 lutego 2004 roku w Pszczelej Woli.
- 18) Podmioty, które będą odbierać miód od pszczelarzy i dalej go konfekcjonować pod chronioną nazwą mają posiadać wewnętrzny system umożliwiający dokładne określenie ilości zakupionego i ilości sprzedanego chronionego miodu. Wewnętrzny system ma wyeliminować możliwość pomieszania miodu chronionego z innymi miodami.

#### **Pakowanie miodu na obszarze**

Obowiązek rozlewania miodu do opakowań detalicznych na obszarze jego pozyskiwania, (określonym w pkt 5), związany jest z tradycyjnie stosowaną praktyką mającą na celu zagwarantowanie odpowiedniej jakości produktu. Ograniczenie to ma również zwiększyć poziom nadzoru i kontroli nad pochodzeniem chronionego miodu.

Zgodnie praktyką podkarpackich pszczelarzy miód zazwyczaj zbiera się w sposób tradycyjny (rzemieślniczy). W ramach tych praktyk 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. Transport i związane z tym procesy takie jak długotrwałe poruszanie, wstrząsanie, ponowne mieszanie miodu, może sprzyjać procesom krystalizacji, co też nie jest bez znaczenia dla zachowania odpowiedniej jakości miodu. Jeżeli nie są zachowane odpowiednie warunki przy przemieszczaniu miodu to może on, jako substancja higroskopijna, chłonać wodę. Może to doprowadzić do niespełnienia wymagań określonych w opisie produktu (zawartość wody poniżej 19%). Ze względu na ograniczenie, iż na żadnym etapie produkcji nie można dopuścić do temperatury przekraczającej 42°C odparowanie wody może być utrudnione. Powstaje, zatem zagrożenie, że w przypadku nie wprowadzenia obowiązku rozlewania, pakowania na obszarze produkt nie będzie odpowiedniej jakości.

Przewożenie i rozlewanie miodu poza obszarem określonym w pkt 5 może spowodować również ryzyko zmieszania *podkarpackiego miodu spadziowego* z miodami pochodzącymi z innych obszarów. W sytuacji, gdy jest możliwość transportu poza obszar, określony w pkt 5, miodu nierozlanego do opakowań detalicznych istnieje zagrożenie, iż *podkarpacki miód spadziowy* może zostać zmieszany z innymi miodami lub też, że pod tą chronioną nazwą sprzedawania będą sprzedawane inne miody spadziowe.

Wprowadzone ograniczenie ma, zatem na celu również utrzymanie wiarygodności systemu kontroli na wysokim poziomie oraz wyeliminowanie czynnika zagrażającego jakości sprzedawanego miodu.

## **8. Związek z obszarem geograficznym:**

### **Związek historyczny i ludzki**

Bartnictwo na Podkarpaciu ma bardzo stare tradycje i sięga odległych czasów. Dobre warunki naturalne, duże obszary leśne (zarówno iglaste jak i liściaste) sprawiły, że hodowla pszczoł początkowo rozwijała się w barciach (wydrążonych w dziuplach grubych drzew) leśnych jodeł świerków i sosen. Bartnicy posiadali swoje organizacje zawodowe, swój własny samorząd i sądownictwo opierające się na ustawach prawa bartnego. Pierwsze źródłowe wzmianki związane z bartnictwem na tym terenie pochodzą z XV wieku. W 1464 r. w Dębowcu miasteczku położonym koło Jasła, wśród różnych opłat składanych przez mieszkańców wyszczególniona była opłata miodowa. Stałe daniny w miodzie lub wosku uiszczane na rzecz panujących utwierdzają nas w przekonaniu, że bartnictwo stanowiło stałą gałąź gospodarki podobnie jak rolnictwo i rzemiosło. Lustracje królewszczyn z XV i XVI wieku prowadzone we wsiach starostwa przemyskiego i sanockiego szczegółowo opisują rodzaje danin np. za wstęp do puszczy czy za posiadanie barci w lasach. Informacje te potwierdzają że już w XV wieku pszczelarstwo było nierozdzielnie związane z Podkarpaciem.

Kolejnym przykładem silnie rozwiniętego bartnictwa na Podkarpaciu są, zaliczane do najstarszych w Polsce, wydane ordynacje bartne. Ordynacja z 1478 roku dla bartników Łańcuta, Kańczugi i Tyczyna i biecka ordynacja bartna z 1538 roku szczegółowo regulowały stosunki bartne, które wykształciły się na przestrzeni wieków („*Z przeszłości bartnictwa na Podkarpaciu*”, autor Tadeusz Sławski. Studia i materiały z 1982 r. - dostępne w Muzeum Okręgowym w Krośnie). W XV wieku na Ziemi Przemyskiej i Sanockiej bartnictwo jako pierwotna forma pszczelarstwa zaczęła zanikać i ustępować miejsca pasiecznictwu. W XVI



wieku na Ziemi Przemyskiej i Sanockiej bartnictwo występowało jedynie na terenach górskich puszczy, wielkich lasów, na skraju mokradeł i ziemiach piaszczystych.

Z czasem następował proces usuwania bartników z lasów w trosce o ochronę drzewostanu ulegającego zniszczeniu z powodu pożarów powstających z zaprószenia ognia przez bartników oraz w wyniku postępującego osadnictwa i rozwijającego się przemysłu drzewnego. Duże obciążenia ciężarami i świadczeniami nałożonymi na bartników i barcie, a nie objęcie nimi pasiek przydomowych jak np. w starostwie leżajskim w XVII wieku, skutkowało przechodzeniem z bartnictwa do pszczelarstwa. Hodowla pszczoł przybrała wtedy pokaźne rozmiary i stała się poważną gałęzią gospodarki terenów podkarpackich. Produkcja miodu i wosku wykraczała daleko poza potrzeby rynku lokalnego i obok innych towarów wywożonych z tych terenów na północ przez Kraków, zajmowała znaczące miejsce. I tak w 1589 roku zanotowano na komorze krakowskiej *15 koni z miodem, 6 koni z miodem i woskiem oraz 4 konie z samym woskiem* pochodzących z okolic Podkarpacia. Podobne ilości miodu i wosku a także miodu pitnego zanotowano w następnych latach i na początku XVII wieku i przewyższały one dostawy tych towarów z innych regionów Polski Południowej jak np. z Nowego Sącza. Należy przypuszczać, że miód i wosk transportowany był także w innych kierunkach („*Z przeszłości bartnictwa*”...j.w).

Pasiecznictwo było domeną chłopstwa, ale pszczołami zajmowano się również w dobrach magnackich i na folwarkach. Na terenach górzystych w Bieszczadach i na Pogórzu przeważały pasieki z uli kładowych stojaków. Leżaki należały do rzadkości i występowały na terenach nizinnych w okolicach Leżajska, Raniżowa, Sieniawy i Lubaczowa. Początkowo ule kładowe powstawały ze ściętych bądź wyrwconych drzew bartnych, następnie wyrabiano je z dużych pni drzew.

Pszczelarstwo rozwijało się najbardziej na ziemiach najsłabszych w pobliżu dużych kompleksów leśnych (głównie puszcze jodłowe) i tam najdłużej przetrwały w swych archaicznych formach tak bartniczej jak pasiecznej. Pasieki z uli kładowych przetrwały do II wojny światowej i można było je spotkać jeszcze w latach pięćdziesiątych XX wieku na terenie powiatu przemyskiego, sanockiego i lubaczowskiego np. w Miększku Starym, Kobylnicy Ruskiej i Wołoskiej, Jasienicy Sufczyńskiej, Łukawcu oraz w powiatach leżajskim i kolbuszowskim („*Z badań nad dawnymi technikami pszczelarskimi w dorzeczu Sanu*”, autor Krzysztof Wolski. Rocznik Przemyski, 1962).

Pod koniec XIX i na początku XX wieku zanika stare pasiecznictwo ustępując miejsca nowocześniejszym technikom pszczelarskim. *Podkarpacki miód spadziowy* został „odkryty” jako produkt eksportowy w połowie ubiegłego stulecia. W latach 50-tych ubiegłego wieku miodem ze spadzi iglastej, za który wtedy płacono 2-3 razy więcej niż za miody nektarowe, zainteresowane były kraje Europy Zachodniej. Doceniano w tych miodach 3-krotnie większą zawartość soli mineralnych i trójcukru melecytozy, którego obecność w miodzie dowodzi, że jest pochodzenia spadziowego. Cukier ten występuje tylko w sokach jodły oraz modrzewia i powstaje naturalnie w drodze syntezy cukrów prostych zachodzącej w przewodzie pokarmowym mszyc i czerwców.

Przełomowym okresem był 1967 rok gdzie na Podkarpaciu skupiono ponad 1 000 ton spadzi leśnej z tego aż 924 tony przez Centralę Spółdzielni Ogrodniczej. Nastąpiło większe zainteresowanie lasem jako pszczelim „pastwiskiem” – dostarczającym im słodkiej substancji zwanej spadzią. W 1970 roku przy Rolniczym Rejonowym Zakładzie Doświadczalnym w Boguchwale koło Rzeszowa, największego miasta na Podkarpaciu, powołano badawczą placówkę pszczelarską, której zadaniem było: prognozowanie występowania pożytków

spadziowych, organizacja wędrówek pszczół do lasów gdzie występuje spadź. Była to pierwsza w Polsce placówka tego typu powołana uchwałą prezydium Wojewódzkiej Rady Narodowej w Rzeszowie. Wybór lokalizacji był związany z ilością najwyższej jakości spadzi występującej w lasach tego obszaru.

Od roku 1980 badania pod kierunkiem Pani prof. H. Gałuszkowej kontynuuje Zakład Pszczelnictwa Akademii Rolniczej w Krakowie.

Wyniki badań wykazały, że w południowej, południowo-wschodniej i środkowej części województwa spadź jest zjawiskiem corocznym o różnej intensywności występowania. Badania prowadzone w Beskidzie Niskim w okolicach Strzyżowa, Frysztaka, Komańczy, Wojtkowej i Krempnej wykazały, że tylko 5-10 % występującej spadzi iglastej jest wykorzystywane przez pszczoły. W tym okresie na tym obszarze nastąpił rozwój pszczelarstwa - zarejestrowanych było 17 160 pasiek liczących 110 695 pni. Należy zwrócić uwagę, że w powiatach gdzie pozyskiwano miód spadziowy najwyższej jakości nastąpił największy rozwój, np. w powiatach: sanockim było 1 168 pasiek i 10 299 pni, w jasielskim było 1 183 pasiek i 8 040 pni, w przemyskim było 926 pasiek i 7 776 pni. W lasach na terenach występowania pożytków spadziowych zaczęto na stałe zakładać pasieki i lokalizować pasieki wędrowne („*Podstawy prognozowania pożytków dla pszczół ze spadzi jodłowej w warunkach Polski Południowej*”, autorzy: H. Gałuszka, W. Ostrowska, W. Kędracki, wyd. RRZD Boguchwała, 1973 r.).

Dużo bardziej szczegółowe materiały potwierdzające historię i tradycję pszczelarstwa na Podkarpaciu oraz materiały potwierdzające zbieranie tu miodu spadziowego dostępne są w Muzeum Okręgowym w Krośnie.

Pszczelarstwo podkarpackie charakteryzuje duża liczba pszczelarzy (około 3000) w znakomitej większości zbierających miód w sposób rzemieślniczy i zgodny tradycją. O popularności pszczelarstwa i dużym zaangażowaniu pszczelarzy w utrzymanie jakości miodu w tym regionie może świadczyć fakt, iż w skład Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Rzeszowie wchodzi aż 54 koła pszczelarskie. Nie bez znaczenia jest fakt, że Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie w 2006 r. obchodzi 40 lecie istnienia. Na terenach objętych pozyskiwaniem *podkarpackiego miodu spadziowego*, działają również samodzielne regionalne związki pszczelarzy w Przemyśle, Jarosławiu i Jaśle.

Silny związek *podkarpackiego miodu spadziowego* z tożsamością i kulturą regionu potwierdza również obecność tego produktu na licznych targach, kiermaszach i konkursach organizowanych do dnia dzisiejszego na Podkarpaciu – np. w Boguchwale, w Mielcu, w Lesku czy w Przemyśle.

Związek miodu spadziowego z regionem Podkarpacia potwierdza również fakt, iż pszczelarze bardzo często wykorzystywali do określenia geograficznego na opakowaniach miodu w celu pokazania, że sprzedawany przez nich miód jest najwyższej jakości, ponieważ pochodzi z Podkarpacia.

Wysoki poziom umiejętności lokalnych pszczelarzy jest w szczególności związany zachowaniem tradycyjnego sposobu prowadzenia gospodarki pasiecznej tak ściśle związanej z tym obszarem. Umiejętności te są związane zarówno z wyborem lokalizacji pasieki, w szczególności ze względu na zmienność w poziomie występowania spadzi i charakter ukształtowania terenu, sposobem pozyskiwania tak wyjątkowego miodu, jakim jest *podkarpacki miód spadziowy* oraz odwirowywania miodu (na zimno) jak i z zasadami przechowywania i rozlewania miodu. Uzyskanie wysokich parametrów *podkarpackiego*

*miodu spadziowego*, w szczególności w celu zachowania jego czystości odmianowej i nie zmieszaniu go z innymi miodami, da się uzyskać wyłącznie dzięki zachowaniu bardzo dużej staranności w procesie prowadzenia gospodarki pasiecznej, odbierania i przechowywania tego miodu. Jest to efektem umiejętności pszczelarzy i wymaga zarówno zamiłowania i rozumienia zachowania pszczół, jak i znajomości procesów zachodzących w przyrodzie.

### **Związek naturalny**

Obszar, na którym pozyskiwany jest *podkarpacki miód spadziowy* podlega nadzorowi Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych (RDLP) w Krośnie i obejmuje swoim zasięgiem lasy południowo-wschodniej Polski. Obszar ten określony został dokładnie w pkt 5 i obejmuje dużą część obszaru województwa podkarpackiego. W skład obszaru wchodzi również dwa parki narodowe: Bieszczadzki Park Narodowy oraz Magurski Park Narodowy. Cały obszar Podkarpacia podległy RDLP w Krośnie jest regionem o bardzo wysokiej lesistości (38 %). Na obszarze określonym w pkt 5 poziom lesistości jest wyższy i w nadleśnictwach bieszczadzkich dochodzi nawet do 90%.

Województwo podkarpackie obejmuje swoim zasięgiem 3 odrębne krainy. Północna część województwa położona jest na obszarze nizinnym należącym do Kotliny Sandomierskiej, część środkowa znajduje się na Pogórzu Karpackim, a część południowa na obszarze Beskidu Niskiego i Bieszczad. Obszar, na którym zbierany jest *podkarpacki miód spadziowy* obejmuje część środkową i południową województwa.

Gleby na tych dwóch częściach poza nielicznymi wyjątkami, należą raczej do gleb ubogich i można je zaliczyć do IV i V klasy. Są to głównie gleby brunatne najczęściej wylugowane i gleby bielcowe zarówno pyłowe jak i gliniaste. W małych ilościach, w części południowej opisywanego obszaru, występują gleby bagienne i mady. Gleby te oraz położenie terenu (Pogórze Karpackie położone jest na wysokości od 350 do 600 m n.p.m., a na obszarze Beskidu Niskiego i Bieszczad znajdują się wzniesienia do 850 m n.p.m.) powodują, że warunki siedliskowe są bardzo korzystne dla rozwoju drzew iglastych, a w szczególności jodły pospolitej (*Abies alba*). Duża wrażliwość jodły powoduje, że gatunek ten może rozwijać się tylko w bardzo sprzyjającym, czystym otoczeniu. Odmiana tu występująca - jodła pospolita (*Abies alba*) - jest od dawna najbardziej rozpowszechniona na obszarze Podkarpacia. Świadczy o tym zarówno bardzo wysoki udział jodły w lasach na tym obszarze, który szacuje się na 16,5%, oraz średni wiek drzewostanów jodłowych, który wynosi 87 lat. Szacuje się, iż powierzchnia leśna zajęta w 2006 r. przez jodłę wynosi około 67 784 ha, co stanowi prawie 50% jodły występującej na obszarze Polski. Drzewostany jodłowe zajmują w naszym Kraju 137 000 ha, jednak ich udział w powierzchni leśnej województw ościennych nie przekracza 25% całego drzewostanu. Należy również zaznaczyć, iż na opisywanym obszarze, oprócz dwóch parków narodowych, znajduje się aż 15 rezerwatów przyrody, w których jednym z głównych celów ochrony są drzewostany jodłowe – Jedlina, Rebece, Wilcze, Minokąt, Nad Trzciańcem, Mójka, Góra Chełm, Jazwiana Góra, Turnica, Krepak, Na Opalonym, Dybek, Chwaniów, Polanki oraz Hulskie. W Nadleśnictwie Stuposiany znajduje się również najgrubsza jodła w polskich lasach. Jej obwód wynosi 505 cm.

Duża ilość opadów (szczególnie w okresie zimy), związana z tym wilgotność powietrza oraz stabilne wysokie temperatury w sezonie wegetacyjnym, stwarzają optymalne warunki do rozwoju producentów spadzi, którymi są mszyce (rodzina *Lachnidae* - miodownicowate) i czerwce (rodzina *Margarodidae* – czerwcowate). W związku z tym, na terenach leśnych

Podkarpacia występowanie spadzi jest zjawiskiem corocznym o różnej intensywności występowania.

Gleby, na których rośnie opisywany drzewostan jodłowy są bogate w sole mineralne, które wraz z wodą są pobierane przez rośliny a następnie, wydzielane przez owady wytwarzające spadź, przedostają się do miodu. Fakt ten wpływa na dużą zawartość w miodzie ważnych dla zdrowia mikroelementów jak magnez, mangan, żelazo, miedź, kobalt, wapń, fosfor i inne. Obecność zielenic związanych z drzewostanem jodłowym występującym na opisywanym obszarze wpływa na ciemną barwę *podkarpackiego miodu spadziowego*.

*Podkarpacki miód spadziowy* jest to produkt wyjątkowy i ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi. Pozyskiwany jest on z naturalnego zagłębia lasów iglastych charakteryzujących się bardzo dużym udziałem jodły pospolitej. Uzyskiwanie miodu, z odmiany jodły występującej na tym obszarze, odbywało się w sposób nieprzerwany od bardzo dawna. Tylko połączenie tych wszystkich czynników począwszy od czystości środowiska, zastosowanych, tradycyjnych technik zbierania aż do występującego tu drzewostanu umożliwia uzyskanie wyjątkowego specyficznego miodu, który jest wizytówką tego regionu. *Podkarpacki miód spadziowy* jest, zatem produktem posiadającym bardzo silny związek z obszarem, z którego pochodzi. Poziom produkcji *podkarpackiego miodu spadziowego* jest zróżnicowany w zależności od czasu i ilości występującej spadzi.

### **Podsumowanie**

*Podkarpacki miód spadziowy* jest to produkt wyjątkowy i ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi. Specyfika tego położenia geograficznego powoduje, iż obszar ten jest naturalnym zagłębiem lasów iglastych i charakteryzuje się bardzo dużym udziałem jodły pospolitej (*Abies alba*). Na jakość produktu wpływają również optymalne warunki klimatyczne (dłuższe okresy stabilnych wysokich temperatur od 25-30°C) oraz bardzo wysoka wilgotność powietrza, co tworzy specyficzne, korzystne warunki do masowego rozmnażania mszyc z rodziny *Lachnidae* - miodownicowate i czerwców z rodziny *Margarodidae* – czerwcowate. Ponadto warunki te wpływają korzystnie na wytwarzanie spadzi przez te owady.

Uzyskiwanie miodu, z odmiany jodły występującej na tym obszarze, odbywało się w sposób nieprzerwany od bardzo dawna.

Dużo wyższa od normatywnej przewodność elektryczna właściwa *podkarpackiego miodu spadziowego* potwierdza dużą zawartość ważnych dla zdrowia mikroelementów jak magnez, mangan, żelazo, miedź, kobalt, wapń, fosfor i inne. Ta cecha charakterystyczna produktu również wynika z jego pochodzenia, bowiem gleby na których rośnie opisywany drzewostan jodłowy są bogate w sole mineralne, które wraz z wodą są pobierane przez rośliny a następnie, wydzielane przez owady wytwarzające spadź, przedostają się do miodu.

Charakterystyczną ciemną barwę *podkarpacki miód spadziowy* zawdzięcza zielenicom związanym z drzewostanem jodłowym występującym na opisywanym obszarze.

*Podkarpacki miód spadziowy* charakteryzuje wyższa od normatywnej zawartość cukrów prostych redukujących, co w połączeniu z umiarkowaną kwasowością poprawia bukiet smakowy miodu i ogranicza odczuwanie słodkiego smaku.

Sposób zbierania *podkarpackiego miodu spadziowego* jest ściśle związany z umiejętnościami miejscowych pszczelarzy. Wysoki poziom pszczelarskiego kunsztu odzwierciedlają m.in. liczne ograniczenia podczas zbierania miodu (na żadnym etapie produkcji nie można dopuścić do temperatury przekraczającej 42°C. Dokarmianie pszczół jest dopuszczone tylko przed zimą po odwirowaniu miodu wyłącznie cukrem białym z buraków lub gotowym syropem (pasza dla

pszczoł) zawierającym minimum 73% cukrów (glukozy, fruktozy, sacharozy). Wymienione czynniki w połączeniu ze specyfiką obszaru umożliwiają uzyskanie miodów o najwyższych parametrach jakościowych.

## 9. Kontrola:

Nazwa organu lub  
jednostki organizacyjnej:  
Adres:

Numer telefonu:  
Numer faksu:

**Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno -  
Spożywczych**

**ul. Wspólna 30  
00 – 930 Warszawa**

**+48 22 623 29 00**

**+48 22 623 29 98**

**+48 22 623 29 99**

## 10. Etykietowanie:

Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Wszyscy pszczelarze oraz podmioty zajmujące się skupowaniem miodu i dalszym konfekcjonowaniem pod chronioną nazwą zobowiązani są do wykorzystywania jednego typu etykiety. Jej wzór zostanie określony przez Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie. Na każdej etykiecie muszą być umieszczone informacje m.in. dotyczące objętości naczynia, musi być podany adres producenta, weterynaryjny numer ewidencyjny oraz seryjny numer etykiety. Na etykiecie będzie także umieszczony symbol (Chronionej Nazwy Pochodzenia) lub ten symbol oraz napis Chroniona Nazwa Pochodzenia. Etykiety będą dystrybuowane za pośrednictwem Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Rzeszowie. Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie przekazuje organowi kontrolnemu szczegółowe zasady dystrybucji etykiet. Zasady te w żaden sposób nie mogą dyskryminować producentów nie należących do Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Rzeszowie, którzy wytwarzają *podkarpacki miód spadziowy* zgodnie ze specyfikacją.

System jednolitych etykiet ma zagwarantować właściwą jakość oraz ułatwić możliwość śledzenia produktu.

## 11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Należy napisać, czy istnieją szczególne wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Brak

## 12. Informacje dodatkowe:

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Brak

## 13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników.

Materiały i publikacje, do których są odniesienia we wniosku:

1. „*Podstawy prognozowania pożytków dla pszczół ze spadzi jodłowej w warunkach Polski Południowej*”, autorzy: H. Gałuszka, W. Ostrowska, W. Kędracki, wyd. RRZD Boguchwała, 1973 r.
2. „*Z badań nad dawnymi technikami pszczelarskimi w dorzeczu Sanu*”, autor Krzysztof Wolski. Rocznik Przemyski, 1962.
3. „*Z przeszłości bartnictwa na Podkarpaciu*”, autor Tadeusz Sławski. Studia i materiały z 1982 r.
4. „*Kodeksu Dobrej Praktyki Produkcyjnej w Pszczelarstwie*” - przyjęty do stosowania przez polskich pszczelarzy Uchwałą XVII Walnego Zjazdu Delegatów Polskiego Związku Pszczelarskiego podjętą w dniu 29 lutego 2004 roku w Pszczelej Woli.
5. Odpis z Krajowego Rejestru Sądowego.
6. „*Co decyduje o walorach smakowych i wysokich parametrach jakościowych Podkarpackich miodów ze spadzi iglastej*”, opracowanie dr Helena Rybak-Chmielewska, ISiKW O/Pszczelnictwa w Puławach, 2007.

## Jednolity dokument

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

#### *Podkarpacki miód spadziowy*

WE nr:

☐ ChOG      ☒ ChNP

1. **Nazwa:** Podkarpacki miód spadziowy
2. **Państwo:** Polska
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

**3.1 Kategoria:** Kategoria 1.4 – inne produkty pochodzenia zwierzęcego, miód

**3.2 Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

*Podkarpacki miód spadziowy* jest to miód płynny lub skrzystalizowany pochodzący ze spadzi zebranej przez pszczoły z jodły pospolitej (*Abies alba*). Miód może zawierać również spadź pochodzącą ze świerka (rodzaj: *Picea* z rodziny: Pinaceae) i z sosny zwyczajnej (rodzaj: *Pinus* z rodziny: Pinaceae głównie gatunek: *Pinus sylvestris*). Spadź pochodząca z jodły pospolitej jest jednak dominująca i jej poziom nie spada poniżej 70% w miodzie. W *podkarpackim miodzie spadziowym* mogą występować śladowe ilości pyłków z roślin nektarodajnych lub ziaren pyłku roślin wiatropylnych. Zawartość pyłków i innej spadzi nie może doprowadzić do zmiany charakterystycznego smaku lub zapachu miodu oraz w szczególności do przekroczenia parametrów podanych w opisie.

Do produkcji *podkarpackiego miodu spadziowego* wykorzystuje się wyłącznie pszczoły następujących ras: *Apis mellifera mellifera* (pszczoła zachodnio-/środkowoeuropejska), *Apis mellifera carnica* (pszczoła kraińska /krainka), *Apis mellifera caucasica* (pszczoła kaukaska).

#### **Charakterystyka organoleptyczna**

Miód przed skrzystalizowaniem ma barwę ciemnobrązową z zielonkawymi refleksami aż do prawie czarnej, intensywność co najmniej równa 82 mm w skali Pfunda. Konsystencja miodu jest gęsta o dużej lepkości, a po krystalizacji, która przebiega wolno średnio i drobnoziarniście, przyjmuje kolor nieco jaśniejszy. W smaku jest delikatnie słodki o typowo żywicznym zapachu, przypominającym igliwie.

#### **Charakterystyka fizykochemiczna**

- zawartość wody – nie więcej niż 19%,
- zawartość cukrów prostych (glukozy i fruktozy) - nie mniej niż 50%,
- zawartość sacharozy – nie więcej niż 4%,
- obecność w miodzie melecytozy – ok. 3,5%,
- zawartość HMF (5-hydroksymetylofurfuralu) - nie więcej niż 30 mg/kg,
- liczba diastazowa (LD) w skali Schade - nie mniej niż 10,
- wolne kwasy - 20-40 meq/kg,
- przewodność elektryczna właściwa – nie mniej niż 1,0 mS/cm,
- zawartość substancji nie rozpuszczalnych w wodzie - nie więcej niż 0,1 g/100g,

- przechowywany nawet kilka lat nie ulega fermentacji, a wysokie ciśnienie osmotyczne zapobiega rozwojowi mikroorganizmów,
- przewaga cukru redukującego fruktozy w stosunku do glukozy spowalnia jego krystalizację i również poprawia jego walory smakowe,
- zawiera dwa razy więcej dwucukrów od miodów nektarowych (maltozy, trehalozy, turanozy), które posiadają właściwości antyoksydacyjne.

### 3.3 Surowce:

-----

#### 1.4 Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Dokarmianie pszczół jest dopuszczane tylko przed zimą po odwirowaniu miodu wyłącznie cukrem białym z buraków lub gotowym syropem (pasza dla pszczół) zawierającym minimum 73% cukrów (glukozy, fruktozy, sacharozy). Cukier biały z buraków i syrop cukrowy nie muszą pochodzić z obszaru pozyskiwania *podkarpackiego miodu spadziowego*. Nie wpływa to na jakość miodu. Jeżeli z powodu nieprzewidzianych czynników zewnętrznych pszczoły będą musiały być podkarmiane w innym terminie, to może być to przeprowadzane wyłącznie po poinformowaniu przez Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie organu kontrolnego o takim zabiegu. Ewentualne przeprowadzenie tego procesu musi być jednak zakończone najpóźniej 14 dni przed rozpoczęciem okresu zbierania spadzi, w którym to okresie dokarmianie jest zabronione.

#### 1.5 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.

*Podkarpacki miód spadziowy* może być zbierany wyłącznie w okresie od początku czerwca do końca września. Miód odwirowuje się na zimno w miodarce z wykorzystaniem siły odśrodkowej. Po wyklarowaniu się miodu w odstojnikach zostaje on rozlany do różnego rodzaju opakowań detalicznych. Są to pojemniki szklane lub kamionkowe o pojemności nie przekraczającej 1400g. Miód powinien być przechowywany z dala od światła w temperaturze od 10°C do 18°C przy wilgotności nie wyższej niż 65%. Niedopuszczalne jest filtrowanie (odfiltrowywanie pyłków), kremowanie i pasteryzowanie miodu oraz jego sztuczne podgrzewanie. Na wszystkich etapach produkcji nie można dopuścić do temperatury miodu przekraczającej 42°C. W trakcie procesu zbierania miodu zabronione jest korzystanie z produktów chemicznych oraz innych odstraszaczy pszczół: stałych, ciekłych lub gazowych. Zabronione jest stosowanie leków w okresie zbierania spadzi.

#### 1.6 Szczegółowe zasady dotyczące pakowania miodu.

Pakowanie *podkarpackiego miodu spadziowego* musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4. Obowiązek ten jest związany z tradycyjnie stosowaną praktyką mającą na celu zagwarantowanie odpowiedniej jakości produktu oraz w celu nadzoru i kontroli nad pochodzeniem. W ten sposób unika się zagrożeń związanych z ewentualną zmianą właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych miodu, które mogłyby mieć miejsce przy jego przemieszczaniu na duże odległości. Obowiązek pakowania na obszarze ma również na celu zminimalizowanie zagrożenia zmieszania *podkarpackiego miodu spadziowego* z innymi miodami lub też sprzedawania innych miodów spadziowych pod tą chronioną nazwą.



## 1.7 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. Na każdej etykiecie muszą być umieszczone informacje m.in. dotyczące objętości naczynia, musi być podany adres producenta, weterynaryjny numer ewidencyjny oraz seryjny numer etykiety. Na etykiecie będzie także umieszczony symbol wspólnotowy lub symbol wspólnotowy oraz napis Chroniona Nazwa Pochodzenia. Etykiety będą dystrybuowane za pośrednictwem Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Rzeszowie. Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie przekazuje inspekcji kontrolnej szczegółowe zasady dystrybucji etykiet. Zasady te w żaden sposób nie mogą dyskryminować producentów nie należących do Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Rzeszowie, którzy wytwarzają *podkarpacki miód spadziowy* zgodnie ze specyfikacją.

## 4. Obszar geograficzny:

*Podkarpacki miód spadziowy* zbierany jest na obszarze 17 nadleśnictw (Nadleśnictwo Rymanów, Nadleśnictwo Komańcza, Nadleśnictwo Lesko, Nadleśnictwo Baligród, Nadleśnictwo Cisna, Nadleśnictwo Wetlina, Nadleśnictwo Stuposiany, Nadleśnictwo Lutowiska, Nadleśnictwo Brzegi Dolne, Nadleśnictwo Strzyżów, Nadleśnictwo Bircza, Nadleśnictwo Dukla, Nadleśnictwo Brzozów, Nadleśnictwo Dynów, Nadleśnictwo Kańczuga, Nadleśnictwo Radymno i Nadleśnictwo Krasieczyn) oraz dwóch parków narodowych (Bieszczadzki Park Narodowy oraz Magurski Park Narodowy).

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1 Specyfika obszaru geograficznego

#### 5.1.1. Czynniki naturalne

Obszar, na którym pozyskiwany jest *podkarpacki miód spadziowy* podany jest w pkt. 4. Gleby na tym obszarze, poza nielicznymi wyjątkami, należą raczej do gleb ubogich i można je zaliczyć do IV i V klasy. Są to głównie gleby brunatne najczęściej wylugowane i gleby bielcowe zarówno pyłowe jak i gliniaste. W małych ilościach w części południowej opisywanego obszaru występują gleby bagienne i mady. Gleby te oraz położenie terenu (Pogórze Karpackie położone jest na wysokości od 350 do 600 m n.p.m., a na obszarze Beskidu Niskiego i Bieszczad znajdują się wzniesienia do 850 m n.p.m.) powodują, że warunki siedliskowe są bardzo korzystne dla rozwoju drzew iglastych, a w szczególności jodły pospolitej (*Abies alba*).

Duża wrażliwość jodły powoduje, że gatunek ten może rozwijać się tylko w bardzo sprzyjającym, czystym otoczeniu. Odmiana tu występująca - jodła pospolita (*Abies alba*) - jest od dawna najbardziej rozpowszechniona na obszarze Podkarpacia. Udział jodły w lasach na tym obszarze jest bardzo wysoki i szacuje się go na 16,5%, a średni wiek drzewostanów jodłowych wynosi 87 lat. Powierzchnia leśna zajęta w 2006 r. przez jodłę wynosiła około 67 784 ha. Należy również zaznaczyć, iż na opisywanym obszarze, oprócz dwóch parków narodowych, znajduje się 15 rezerwatów przyrody, w których jednym z głównych celów ochrony są drzewostany jodłowe – Jedlina, Rebecze, Wilcze, Minokąt, Nad Trzciancem, Mójka, Góra Chełm, Jażwiana Góra, Turnica, Krępak, Na Opalonym, Dybek, Chwaniów, Polanki oraz Hulskie. W Nadleśnictwie Stuposiany znajduje się również najgrubsza jodła w polskich lasach, o obwodzie 505 cm.

Duża ilość opadów (szczególnie w okresie zimy), związana z tym wilgotność powietrza oraz stabilne wysokie temperatury w sezonie wegetacyjnym, stwarzają optymalne warunki do

rozwoju producentów spadzi, którymi są mszyce (rodzina *Lachnidae* - miodownicowate) i czerwce (rodzina *Margarodidae* – czerwcowate). W związku z tym, na terenach leśnych Podkarpacia występowanie spadzi jest zjawiskiem corocznym o różnej intensywności występowania.

### 5.1.2 Czynniki historyczne i ludzkie

Bartnictwo na Podkarpaciu ma bardzo stare tradycje i sięga odległych czasów. Dobre warunki naturalne sprawiły, że hodowla pszczoł rozwijała się na tym obszarze bardzo dynamicznie. Pierwsze źródłowe wzmianki związane z bartnictwem pochodzą z XV wieku. W 1464 r. w Dębowcu miasteczku położonym koło Jasła wśród różnych opłat składanych przez mieszkańców wyszczególniona była opłata miodowa. Kolejnym przykładem silnie rozwiniętego bartnictwa na Podkarpaciu są zaliczane do najstarszych w Polsce ordynacje bartne. Ordynacja z 1478 roku dla bartników Łańcuta, Kańczugi i Tyczyna i biecka ordynacja bartna z 1538 roku szczegółowo regulowały stosunki bartne, które wykształciły się na przestrzeni wieków. Produkcja miodu i wosku wykraczała daleko poza potrzeby rynku lokalnego i obok innych towarów wywożonych z tych terenów na północ przez Kraków zajmowała znaczące miejsce. *Podkarpacki miód spadziowy* został „odkryty” jako produkt eksportowy w połowie ubiegłego stulecia. W latach 50-tych ubiegłego wieku miodem ze spadzi iglastej, za który wtedy płacono 2-3 razy więcej niż za miody nektarowe, zainteresowane były kraje Europy Zachodniej i Stanów Zjednoczonych. Przełomowym okresem był 1967 rok, w którym na Podkarpaciu skupiono ponad 1 000 ton spadzi leśnej. Nastąpiło większe zainteresowanie lasem jako pszczelim „pastwiskiem” dostarczającym pszczółom słodkiej substancji zwanej spadzią. W 1970 roku przy Rolniczym Rejonowym Zakładzie Doświadczalnym w Boguchwale koło Rzeszowa powołano badawczą placówkę pszczelarską, której zadaniem było m. in. prognozowanie występowania pożytków spadziowych. Była to pierwsza w Polsce placówka tego typu powołana uchwałą prezydium Wojewódzkiej Rady Narodowej w Rzeszowie. Wybór lokalizacji był związany z ilością najwyższej jakości spadzi występującej w lasach tego obszaru. Od roku 1980 badania pod kierunkiem Pani prof. H. Gałuszkowej kontynuuje Zakład Pszczelnictwa Akademii Rolniczej w Krakowie.

Pszczelarstwo podkarpackie charakteryzuje duża liczba pszczelarzy (ponad 3000) zbierających miód w sposób rzemieślniczy i zgodny z tradycją. O popularności pszczelarstwa i dużym zaangażowaniu pszczelarzy w utrzymanie jakości miodu w tym regionie może świadczyć fakt, iż Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie zrzeszający 54 koła pszczelarskie w terenie posiada tradycję ponad 40-letniej działalności. Na terenach objętych pozyskiwaniem *podkarpackiego miodu spadziowego*, działają również samodzielne regionalne związki pszczelarzy w Przemyślu, Jarosławiu i Jaśle.

Wysoki poziom umiejętności lokalnych pszczelarzy jest w szczególności związany z zachowaniem tradycyjnego sposobu prowadzenia gospodarki pasiecznej tak ściśle związanej z tym obszarem. Umiejętności te są związane zarówno z wyborem miejsca lokalizacji pasieki, w szczególności ze względu na zmienność w poziomie występowania spadzi i charakter ukształtowania terenu, sposobem pozyskiwania tak wyjątkowego miodu, jakim jest *podkarpacki miód spadziowy*, odwirowywania miodu (na zimno) oraz z zasadami przechowywania i rozlewania miodu.

Uzyskanie wysokich parametrów *podkarpackiego miodu spadziowego*, w szczególności w celu zachowania jego czystości odmianowej i nie zmieszaniu go z innymi miodami, da się uzyskać wyłącznie dzięki zachowaniu bardzo dużej staranności w procesie prowadzenia gospodarki pasiecznej, odbierania i przechowywania tego miodu.

## 5.2 Specyfika produktu

Cechy charakterystyczne *podkarpackiego miodu spadziowego* świadczące o jego walorach to:

- zawartość glukozy i fruktozy (nie mniej niż 50%),
- zawartość trójcukru melecytozy na poziomie średnio 3,5%,
- przewodność elektryczna właściwa nie mniej niż 1,0 mS/cm,
- barwa w skali Pfunda nie mniej niż 82 mm.

## 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)

*Podkarpacki miód spadziowy* jest to produkt wyjątkowy i ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi. Specyfika tego produktu wynika z obszaru geograficznego, który jest naturalnym zagłębieniem lasów iglastych i charakteryzuje się bardzo dużym udziałem jodły pospolitej (*Abies alba*). Na jakość produktu wpływają również optymalne warunki klimatyczne (dłuższe okresy stabilnych wysokich temperatur od 25-30°C) oraz bardzo wysoka wilgotność powietrza, co tworzy specyficzne, korzystne warunki do masowego rozmnażania mszyc z rodziny *Lachnidae* - miodownicowate i czerwców z rodziny *Margarodidae* – czerwcowate. Ponadto warunki te wpływają korzystnie na wytwarzanie spadzi przez te owady.

Dużo wyższa od normatywnej przewodność elektryczna właściwa *podkarpackiego miodu spadziowego* potwierdza dużą zawartość ważnych dla zdrowia mikroelementów jak magnez, mangan, żelazo, miedź, kobalt, wapń, fosfor i inne. Ta cecha charakterystyczna produktu również wynika z jego pochodzenia, bowiem gleby na których rośnie opisywany drzewostan jodłowy są bogate w sole mineralne, które wraz z wodą są pobierane przez rośliny a następnie, wydzielane przez owady wytwarzające spadź, przedostają się do miodu.

Charakterystyczną ciemną barwę *podkarpacki miód spadziowy* zawdzięcza zielenicom związanym z drzewostanem jodłowym występującym na opisywanym obszarze.

*Podkarpacki miód spadziowy* charakteryzuje wyższa od normatywnej zawartość cukrów prostych redukujących, co w połączeniu z umiarkowaną kwasowością poprawia bukiet smakowy miodu i ogranicza odczuwanie słodkiego smaku.

Uzyskiwanie miodu, z odmiany jodły występującej na tym obszarze, odbywało się w sposób nieprzerwany od bardzo długiego czasu. Sposób zbierania *podkarpackiego miodu spadziowego* jest ściśle związany z umiejętnościami miejscowych pszczelarzy. Wysoki poziom pszczelarskiego kunsztu odzwierciedlają m.in. liczne wymogi podczas zbierania miodu, które w połączeniu z wyjątkowością obszaru umożliwiają uzyskanie miodu o specyfice określonej w 5.2.

## ODEŚLANIE DO PUBLIKACJI SPECYFIKACJI (art. 5 ust 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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