

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

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko:

Regionalny Związek Pszczelarzy we Wrocławiu
Emil Oberski, pełnomocnik Regionalnego Związku Pszczelarzy we Wrocławiu

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Ul. Mazowiecka 17
50-412 Wrocław

3. Adres do korespondencji:

ul. H. Arctowskiego 1
53-211 Wrocław

Telefon:

+48 71 363 28 99

Faks:

+48 71 363 28 99

E-mail:

hurtownia@oleje.net

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Emil Oberski

5. Skład grupy:

Wnioskodawca: Regionalny Związek Pszczelarzy

ul. Mazowiecka 17
50-412 Wrocław

W skład grupy wchodzi producenci miodu wrzosowego zrzeszeni w następujących organizacjach:

- Regionalny Związek Pszczelarzy we Wrocławiu
- Związek Pszczelarzy Ziemi Legnickiej
- Regionalny Związek Pszczelarzy w Jeleniej Górze
- Regionalne Zrzeszenie Pszczelarzy w Oławie
- Stowarzyszenie Pszczelarzy Rzeczypospolitej Polskiej we Wrocławiu

II. Specyfikacja

1. Nazwa produktu rolnego lub środka spożywczego:

Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

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

1) nazwa pochodzenia

2) oznaczenie geograficzne

X

3. Kategoria produktu rolnego lub środka spożywczego:

Produkty rolne wymienione w załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską:	
1.1. Świeże mięso i podroby jadalne	
1.2. Przetwory mięsne (gotowane, peklowane, wędzone itp.)	
1.3. Ser	
1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczarskie, z wyjątkiem masła)	X
1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oliwa itp.)	
1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub ich przetwory	
1.7. Świeże ryby, mięczaki, skorupiaki i produkty z nich otrzymane	
1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I (przyprawy itp.)	
Środki spożywcze wymienione w załączniku I do rozporządzenia Rady nr 2081/92/EWG:	
2.1. Piwo	
2.2. Naturalne wody mineralne i wody źródlane	
2.3. Napoje z ekstraktów roślinnych	
2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby cukiernicze	
2.5. Naturalne gumy i żywice	
2.6. Musztarda	
2.7. Makarony	
Produkty rolne wymienione w załączniku II do rozporządzenia Rady nr 2081/92/EWG:	
3.1. Siano	
3.2. Olejki eteryczne	
3.3. Korek	
3.4. Koszenila	
3.5. Kwiaty i rośliny ozdobne	
3.6. Wełna	
3.7. Wiklina	

4. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

Wygląd (zewnątrzny i na przekroju)	„Miód wrzosowy z <i>Borów Dolnośląskich</i> ” ma barwę bursztynowo-herbacianą, która występuje w jaśniejszych i ciemniejszych odcieniach. Miód przed skryształizowaniem jest koloru bursztynowego lub nawet czerwono-bursztynowego. Po skryształizowaniu od żółto-pomarańczowego do brunatnego. Po skryształizowaniu od żółto-pomarańczowego do brunatnego. Na barwę mają wpływ karotenoidy, głównie B-karoten i ksantofil oraz flawonoidy i antocyjany. Odróżnia to miód wrzosowy od innych miódów. Im więcej tych barwników występuje w miodzie, tym ciemniejsza jego barwa. „Miód wrzosowy z <i>Borów Dolnośląskich</i> ” ma bardzo często ciemny odcień z powodu występujących w nim dużych ilości nektaru wrzosowego z ww. barwnikami.
Wielkość	Miód pakowany jest w różne pojemniki – zazwyczaj o pojemności do 1500 g. Nie ma jednak ograniczeń co do wielkości pojemnika, w którym sprzedaje się miód.
Konsystencja , „wrażenie w dotyku”	Miód wrzosowy ma konsystencję gęstej i galaretowatej cieczy w formie żelu. Kryształizuje się średnioziarniście. Proces ten nazywa się tiksotropią i jest cechą gatunkową miodu wrzosowego. Występowanie tiksotropii zależy od zawartości w miodzie frakcji białkowej i dekstryn, które to substancje mają zdolność do tworzenia roztworów koloidowych i przechodzenia z zolu (roztworu) do żelu (stanu galaretowatego).
Smak i zapach	Smak miodu wrzosowego jest mało słodki, ostry i gorzkawy, natomiast jego zapach silny, podobny do zapachu wrzosu.
Cechy mikrobiologi- czne i fizyko- chemiczne	<u>Cechy mikroskopowe</u> : Udział pyłku wrzosowego jako pyłku przewodniego powinien wynosić nie mniej niż 50 %. Jest to poziom wyższy niż przyjęty w przepisach krajowych gdyż zgodnie z Polską normą dla miódów pszczelich (PN-88 A-77626) miodem wrzosowym może być nazywany miód nektarowy, dla którego udział pyłku przewodniego nie jest niższy niż 45%. Pyłek w „Miodzie Wrzosowym z <i>Borów Dolnośląskich</i> ” pochodzi z wrzosów należących do rodziny wrzosowatych „ <i>Ericaceae</i> ” (rzęd wrzosowe – „ <i>Ericales</i> ”) a jego zawartość wynosi często aż do 80 %. W miodzie występują również pyłki towarzyszące z roślin charakterystycznych dla Borów Dolnośląskich m.in.: lipa drobnolistna, wierzba iwa, róża dzika, śliwa, tarnina, głóg, kruszyna, dziurawiec, borówka czarna i bagienna, borówka czerwona, jeżyna, malina, wierzbowka, wiązówka błotna i koprzyca. Ponadto mogą występować pyłki roślin stanowiących ruń śródleśnych łąk m.in.: wrotycz, chaber łąkowy, krwawnik, pszeniec gajowy, rzeżucha łąkowa, ostrożeń łąkowy, nawłóć kanadyjska i zwyczajna, trybula, mniszek i rośliny krzyżowe. Na terenie Borów Dolnośląskich występują gatunki roślin o atlantyckim typie zasięgu, m.in.: wrzosiec bagienny, przygiełka brunatna oraz rośliny trędownikowate, które nie występują na innych wrzosowiskach na terenie Polski.

	<p><u>Cechy fizyko-chemiczne:</u></p> <p>Miód wrzosowy zawiera duże ilości dekstryn, które pod względem budowy są pośrednie między skrobią a wielocukrami. Dekstryny miodowe mają mniejszy ciężar cząsteczkowy, nie barwią się one z jodem i nie są wytrącane przez alkohole z roztworów. Dekstryny w połączeniu z białkami, których w miodzie wrzosowym jest bardzo dużo, przechodzą z roztworu koloidalnego do stanu galaretowatego, zwanego żelem.</p> <p>Elementy analizy fizyko-chemicznej:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zawartość wody nie więcej niż 22% • zawartość glukozy i fruktozy nie mniej niż 60g/100g • zawartość sacharozy nie więcej niż 4g/100g • zawartość substancji nie rozpuszczalnych w wodzie nie więcej niż 0,1g/100g • liczba diastazowa (według skali Schade) nie mniej niż 8 • zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) nie więcej niż 40 mg/hg • zawartość proliny nie mniej niż 30mg/100g • pH od 4 do 4,5 <p>Średnia zawartość wolnej proliny w miodzie wrzosowym jest jednak zazwyczaj wyższa i wynosi około 64,6 mg/kg. Jej zawartość jednakże waha się dosyć dużo: od 30,9 do 103,3 mg/kg. Zawartość wolnych aminokwasów w „Miodzie Wrzosowym z Borów Dolnośląskich” wynosi w około 36 mg/100g. Zawartość aminokwasów wolnych wraz z powstałymi z hydrolizy białkami – wynosi około 875 mg na 100 g miodu, najwięcej fenyloalaniny około 700 mg – są one odpowiedzialne za wywoływanie procesu tiksotropii.</p>
--	---

5. Obszar geograficzny:

Należy określić obszar geograficzny.

Granice terenu występowania pożytków wrzosowych, z których pozyskiwany będzie produkt – „*Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich*”:

Granica południowa obszaru przebiega od miasta Zgorzelec drogą nr 353 do drogi E40 w kierunku do Bolesławca, następnie drogą z Bolesławca do Chojnowa (częściowo E40, następnie w miejscowości Lubkówek przechodzącą w drogę nr 94).

Granica wschodnia obszaru przebiega wzdłuż drogi nr 335 od miasta Chojnów, drogą przez Brunów, Szklary Dolne, Trzmielów do Chocianowa; od Chocianowa drogą nr 331 do miejscowości Parchów, położonej na północno-wschodniej granicy Nadleśnictwa Chocianów; wzdłuż granicy południowo – wschodnio – północnej Nadleśnictwa Przemków, do granicy Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych (Kanał Północny) do drogi nr 328 w kierunku na Niegosławice.

Granica północna obszaru przebiega od miejscowości Niegosławice drogą na Szprotawę, przez miejscowości Sucha Dolna oraz Henryków Wichlice. Ze Szprotawy drogą nr 12 w kierunku na Żagań i dalej tą samą drogą przez Żary, aż do miejscowości Żarki Wielkie, położonej na zachodniej granicy RP z Republiką Federalną Niemiec.

Granica zachodnia obszaru przebiega od miejscowości Żarki Wielkie w kierunku południowym, aż do miasta Zgorzelec, wzdłuż granicy polsko - niemieckiej.

6. Producent:

Poniższe pola wypełnia **wyłącznie** osoba fizyczna lub prawna będąca jedynym producentem na obszarze geograficznym określonym w pkt 5.

Czy obszar geograficzny określony w pkt 5 posiada cechy odróżniające go zasadniczo od obszarów przyległych ?

TAK

☐

NIE

☐

Czy produkt rolny lub środek spożywczy posiada cechy charakterystyczne odróżniające go od podobnych produktów rolnych i środków spożywczych wytwarzanych na obszarach przyległych ?

TAK

☐

NIE

☐

Należy opisać cechy odróżniające obszar geograficzny określony w pkt 5 od obszarów przyległych lub cechy charakterystyczne odróżniające produkt rolny lub środek spożywczy od podobnych produktów rolnych i środków spożywczych wytwarzanych na obszarach przyległych.

Jeżeli to konieczne, należy rozszerzyć ramkę.

Czy stosowane są oryginalne i niezmiennie metody lokalne wytwarzania produktu rolnego lub środka spożywczego?

TAK

☐

NIE

☐

7. Surowce:

Czy wszystkie surowce pochodzą z obszaru geograficznego określonego w pkt 5 ?

TAK

☒

NIE

☐

Należy podać informacje dotyczące surowców wykorzystywanych do produkcji oraz określić obszar, z którego pochodzą.

Wszystkie surowce pochodzą z Borów Dolnośląskich – dokładny opis granic obszaru został przedstawiony w pkt 5.

Do podstawowych surowców należą:

- nektar kwiatu wrzosu – pochodzi z wrzosów należących do rodziny wrzosowatych „*Ericaceae*” (rząd wrzosowe – „*Ericales*”),
- nektar innych roślin kwitnących równoległe z wrzosem i występujących na obszarze Borów Dolnośląskich.

8. Metoda produkcji:

Metoda produkcji **nie może** być utrzymywana w tajemnicy. Producenci nie należący do grupy, która złożyła wniosek o rejestrację mogą produkować i wykorzystywać zarejestrowaną nazwę, jeżeli wykażą, że produkują ten produkt rolny lub środek spożywczy zgodnie ze specyfikacją.

Należy opisać wszystkie etapy wytworzenia produktu rolnego lub środka spożywczego, ze szczególnym uwzględnieniem technik, umiejętności i narzędzi.

Etap 1 – Przed wyjazdem na pożytki wrzosowe należy dokładnie odwirować miód z innych pożytków. Ramki nie zasklepione przenosi się do rodzin, które nie będą wykorzystywane na pożytku wrzosowym. W innym przypadku miód wrzosowy zawierałby w swoim składzie miody z wcześniejszych pożytków, zwłaszcza miód gryczany o specyficznym smaku i zapachu.

Etap 2 – Należy uzupełnić rodzinom zapasy syropem cukrowym. Ul wyposaża się w puste i suche ramki. Średnia zawartość zapasu powinna wynosić ok. 4-5 kg na każdą rodzinę, co gwarantuje prawidłowy jej rozwój.

Etap 3 – Przed wyjazdem należy ocenić zdrowotność pszczoł, której to oceny dokonuje służba weterynaryjna powiatowego lekarza weterynarii i wystawia świadectwo zdrowotności.

Etap 4 – Transport pszczoł na uprzednio uzgodnione pożytki. Transportu dokonuje się przy niskich temperaturach zewnętrznych, przeważnie nocą, zabezpieczając odpowiednią wentylację uli.

Etap 5 – Zbiór nektaru musi następować przy odpowiednim dostarczeniu pszczołom wody zdatnej do picia, którą podaje się w poidłach lub podkarmiaczkach słoikowych.

Etap 6 – Pod koniec okresu zbioru odbiera się ramki z miodem dojrzałym. Czynność tą wykonuje się metodą tradycyjną, omiatając ramki pszczele zmiotką bądź wykorzystując przegonki mechaniczne. Nie należy używać przegonek chemicznych, ponieważ mogłyby zanieczyścić miód.

Etap 7 – Przed odwirowaniem miodu wrzosowego rozluźnia się go rozluźniaczem sztyftowym podgrzewanym w kąpeli wodnej, po uprzednim odsklepieniu ramek. Odsklepianie wykonuje się metodą tradycyjną, używając odsklepiacza widelcowego lub noża pasiecznego.

Najlepsze wyniki otrzymuje się stosując dawkę w wysokości 400 sztyftów na 1 dm² oraz przeprowadzając kąpiel w temperaturze 40-50 °C. Jednakże pszczelarze aplikują czasami inne dawki oraz przeprowadzają kąpiel w innej temperaturze. Poziom tych parametrów zależy od umiejętności, wiedzy i doświadczenia konkretnego hodowcy.

Etap 8 – Miód odwirowywuje się w pracowniach przewoźnych na wrzosowisku, bądź w pracowniach pszczelarskich u pasieczników. Do odwirowywania używa się miodarek hordialnych, bądź radialnych.

Etap 9 – Odwirowywany miód poddaje się procesowi cedzenia, pozwalającemu na przejście składników miodu zatrzymujących różne zanieczyszczenia, które mogą znajdować się w miodzie np. części wosku lub pszczoł.

Etap 10 – Miód konfekcjonuje się w pojemnikach (przeważnie słoiki typu twist) o pojemności zazwyczaj do 1500 g, dostarczonych w opakowaniach oryginalnych producenta. Konfekcjonowanie (napełnianie słoików) odbywa się tradycyjnie poprzez nakładanie miodu łyżką wazową bądź lekko podgrzanego bezpośrednio z odstojników.

Czy wszystkie wymienione etapy produkcji odbywają się na obszarze geograficznym określonym w pkt 5?

TAK

☐

NIE

☒

Czy ostateczne przygotowanie produktu rolnego lub środka spożywczego (np. krojenie, konfekcjonowanie) odbywa się na obszarze geograficznym określonym w pkt 5?

TAK

☐

NIE

☒

Jeżeli przynajmniej raz zaznaczone zostało **NIE**, należy wymienić etapy produkcji, które mogą być przeprowadzane na obszarze geograficznym innym niż określony w pkt 5. Jeżeli obszar ten jest ograniczony, należy to zaznaczyć.

Na obszarze Borów Dolnośląskich (określone w pkt. 5) odbywa się etap 5 i 6 produkcji. Tylko nektar z wrzosowisk na tym obszarze jest odpowiedni do uzyskania prawdziwego „Miodu Wrzosowego z Borów Dolnośląskich”. Pozostałe etapy produkcji np. hodowla rodzin pszczelich przed wyjazdem na wrzosowiska, odwirowywanie miodu lub jego konfekcjonowanie nie musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 5.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę

Czy metoda produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ulegała zmianom w ciągu ostatnich lat?

TAK

☐

NIE

☒

9. Dowód pochodzenia:

Należy przedstawić informacje dotyczące tradycji, pochodzenia i historii produktu rolnego lub środka spożywczego oraz historyczne, spotykane w literaturze lub innych materiałach źródłowych wzmianki dotyczące rejestrowanego produktu rolnego lub środka spożywczego (np. stare przepisy, receptury, oznaczenia, w tym etykiety, cytaty z książek i z artykułów prasowych itp.).

Należy przedstawić informacje dotyczące przyjętego sposobu postępowania zapewniającego, iż produkt rolny lub środek spożywczy jest wytwarzany zgodnie z zadeklarowaną metodą produkcji.

Dowód Pochodzenia

Kontrola autentyczności pochodzenia i jakości „*Miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich*” jest wielofazowa i dokonywana w kilku etapach począwszy do produkcji aż do kontroli gotowego produktu na rynku. Kontrola ta tworzy spójny system nadzoru nad właściwą jakością ostatecznego produktu.

System obejmuje całościową kontrolę pod kątem zgodności z informacjami podanymi i zawartymi w specyfikacji produktu. System kontroli opiera się zarówno na badaniu dokumentów dotyczących produkcji i wprowadzania do obrotu „*Miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich*”, jak też cech i właściwości otrzymanego, gotowego produktu.

Chronionym Oznaczeniem Geograficznym „*Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich*” objęty jest wyłącznie miód pochodzący od producentów, którzy są wpisani do rejestrów prowadzonych przez organ kontrolujący. Miód musi być wyprodukowany zgodnie ze specyfikacją produktu oraz musi być wytworzony zgodnie z Kodeksem Dobrej Praktyki Produkcyjnej w Pszczelarstwie.

Organ kontrolny posiada następujące rejestry:

- Rejestr podmiotów, które zajmują się wytwarzaniem i rozlewaniem miodu objętego Chronionym Oznaczeniem Geograficznym „*Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich*”
- Rejestr podmiotów, które uzyskały zgodę na wystawienie rodzin pszczelich na obszarze Borów Dolnośląskich i zajmują się wytwarzaniem miodu objętego Chronionym Oznaczeniem Geograficznym „*Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich*”
- Rejestr etykiet wykorzystywanych przez podmioty, które zajmują się wytwarzaniem i rozlewaniem miodu objętego Chronionym Oznaczeniem Geograficznym „*Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich*”

Podmioty, wymienione w rejestrach podlegają kontroli organu kontrolnego, mającej na celu sprawdzenie, czy produkty oznakowane Chronionym Oznaczeniem Geograficznym „*Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich*” wytwarzane są zgodnie z rozporządzeniem oraz ze specyfikacją. Organ kontrolny sprawdza również ilości miodu objęte Chronionym Oznaczeniem Geograficznym „*Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich*” wprowadzane na rynek w celu sprawdzenia czy poziom sprzedaży odpowiada poziomowi produkcji. Kontrole polegają na inspekcjach podmiotów zajmujących się wytwarzaniem i rozlewaniem miodu. Kontrolowana jest również dokumentacja a także gotowy produkt wprowadzany na rynek.

W przypadku stwierdzenia odstępstw od wymogów zawartych w specyfikacji lub rozporządzeniu czy też pozostałych przepisów prawa obowiązujących w odniesieniu do procesu produkcji miód nie uzyska świadectwa organu kontrolnego, co będzie równoznaczne z utratą prawa używania Chronionego Oznaczenia Geograficznego.

Zgodnie z Polską normą dla miodów pszczelich (PN-88, A-77626) miodem wrzosowym może być nazywany miód nektarowy, dla którego udział pyłku przewodniego nie może być niższy niż 45%. W „*Miodzie wrzosowym z Borów Dolnośląskich*” przyjęty został wyższy udział pyłku przewodniego – przynajmniej 50%. Pochodzi on z wrzosów należących do rodziny wrzosowatych „*Ericaceae*” (rząd wrzosowe – „*Ericales*”).

Oznaczanie udziału pyłku przewodniego w osadzie miodowym, zarówno w przypadku organu

kontrolującego jak i wewnętrznej kontroli stosowanej przez producentów, dokonywane jest metodą mikroskopową. Metoda mikroskopowa jest zgodna z metodami zalecanymi w „Codex Alimentarius”.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

10. Związek produktu rolnego lub środka spożywczego z obszarem geograficznym:

Należy napisać, w jaki sposób cechy charakterystyczne produktu rolnego lub środka spożywczego są głównie lub wyłącznie związane z obszarem geograficznym określonym w pkt 5 i właściwymi dla niego czynnikami naturalnymi oraz ludzkimi. Należy podać, czy produkt rolny lub środek spożywczy posiada specyficzną jakość, cieszy się uznaniem lub też, czy posiada inne cechy przypisywane swojemu pochodzeniu geograficznemu.

Historyczny

Między Odrą a Nysą, na interesującym nas terenie Borów Dolnośląskich, w wzmiankach o pszczelarstwie, pochodzących z zapisków czynionych za panowania Karola Wielkiego na przełomie VIII i IX w., na podbite plemiona nakładano daninę w postaci miodu i wosku. W utrwalaniu pszczelarstwa nie małą rolę odegrały klasztory, przy których były pasieki liczące nawet do tysiąca rodzin. Poddani ścinający drzewa mieli obowiązek dostarczenia każdej wypróchniałej kłody drzewnej. Słowianie zamieszkujący tereny Borów Dolnośląskich zajmowali się bartnictwem. Pszczoły utrzymywali w ulach kładowych, zarówno w stojakach jak i leżakach. W XII i XIII w. na tym terenie zaczęły pojawiać się ule plecione najpierw z wikliny, a później ze słomy. Źródła pisemne – głównie kroniki niemieckie oraz dokumenty kościelne stwierdzają, że pomiędzy Odrą a Łebą intensywnie „chodzono koło barci”, a ludność słowiańska musiała płacić daninę za dzierżawę borów bartnych. Kronikarze niemieccy odnotowali obowiązek oddawania tyle garnców miodu ile gospodarstwo miało radeł. Niektórzy z pośród bartników łżyckich musieli płacić nawet do 100 donic miodu, co dowodziło by, że posiadali oni wielkie i dochodowe bory bartne.

Z kroniki Thietmara dowiadujemy się, że wojska niemieckie w 1015 r. w żupie słowiańskiego plemienia Dziadoszan napotkały bartnika i pozbawiły go życia. Późniejsze przekazy donoszą, że bartnicy łżyccy płacili daniny i dziesięciny dla biskupstw miśnieńskich i brandenburskich oraz klasztorów z Magdeburga i Nienberga. Istnieje XIII-wieczny zapis, że w 5 wsiach na Śląsku były 204 ule. W poszczególnych gospodarstwach było 15, 20, a nawet 40 uli. W tym czasie zaczął się proces przesiedlania barci do osiedli. Wykorzystywano kłody bartne wycięte ze spróchniałych drzew, a w późniejszym czasie sporządzano je, czyli „dziano”. Szczególnie wielu bartników żyło w dobrach miejskich Zgorzelca i Puszczy Zgorzelecko- Osiecznickiej, zwłaszcza na osiedlu Kliczków. Bartnicy mieli własne sądy. W wielu miejscowościach górnych Łżyc działały stowarzyszenia bartne, na których czele stali żupanowie. Odbываły się również jarmarki miodne.

O tym, że pogranicze śląsko - łżyckie było niegdyś miodnym zagłębiem świadczy fakt, że najstarsza książka poświęcona pszczelarstwu, jaka ukazała się w języku niemieckim, wydana została w Zgorzelcu (Görlitz) w 1958r. Książka nosiła tytuł „Podstawy nauki o pszczołach i

ich pielęgnacji w księstwie głogowskim na podstawie własnego doświadczenia zebrane przez Nickela Jacoba, mieszkańca Szprotawy”. Autor wyznaje, że pszczelarstwem parał się jego ojciec i dziadek a książkę napisał na prośbę burmistrzów i rajców miejskich z Głogowa, Koźuchowa, Góry Śląskiej, Szprotawy, Zielonej Góry i Świebodzic. Książka ta miała wiele wznowień i przeróbek. Jest w niej mowa o „świcie dworskiej” matki i o kwatermistrzach, którzy wylatują przed rojem, aby szukać dla nich lokum. Bory bartne utrzymywały się do początku XIX wieku i to w wioskach rodowych Łużyczan, z grona których wywodzi się wielu słynnych pszczelarzy. Przykładem jest Jadam Bogachwał Szyjrach.

W XIV w. Obok bartnictwa zaczęło się rozwijać pasiecznictwo. Wykorzystywano kłody bartne, które uprzednio wycięto z drzewa bartnego i ustawiono w pobliżu siedziby ludzkiej. Bartnictwo w Borach Dolnośląskich przetrwało w formie szczątkowej nawet do końca XIX w. Zapiski wskazują, że ule kładowe wywożono do lasów, zawieszano je na drzewach, gdyż las był nadal miejscem dobrego pożytku. Z życiem pszczelarza i rodziny pszczoły związana była bogata obrzędowość. Należało zawiadamiać pszczoły o wydarzeniach rodzinnych pszczelarza – radosnych i smutnych. Ule przystrajano w odpowiednie wstążki lub wianki kwiatów, i wypowiadano odpowiednie zaklęcia.

Przez szereg stuleci stanowiły Bory Dolnośląskie obszar bardzo trudno dostępny. Dwie stare drogi z Niemiec do Polski omijały tę krainę lasów, przebiegając na północ i na południe od niej. Jedną z nich był tzw. „Niski Trakt”, który wiodł przez Żagań, Szprotawę, Przemków, Lubin do Ścinawy nad Odrą. Tu przeprawiano się przez rzekę, tędy przechodził szlak Wrocław – Głogów. Druga droga, tzw. „Wysoki Trakt”, przebiegała wzdłuż południowej granicy Borów Dolnośląskich przez Bolesławiec, do Legnicy i Wrocławia. Ludność Borów Dolnośląskich żyła przez długi czas w odosobnieniu, wiodąc prymitywny tryb życia i zachowując swoją mowę i obyczaje.

Dzięki nielicznym obszarom mało żyznych ról piaszczystych, położonych poza obrębem den dolinnych, jak też dzięki rodom i łąką na dnach dolin, rolnictwo i hodowla bydła stanowiły główną podstawę skromnego bytowania miejscowej ludności. Uprawa żyta i konopi, a w nowszych czasach także ziemniaków, należały i należą do najpowszechniejszych kultur. Niejakim uzupełnieniem podstawy bytu było pierwotnie bartnictwo, smolarstwo i hutnictwo, oparte na eksploatacji rudy bagiennej. Oczywiście borówki i grzyby, których las dostarczał, nie pozostawały nie zauważone.

Cenione przez pszczelarzy wrzosowiska pojawiają się w Borach Dolnośląskich wraz z wojkiem. W 1898 roku Dohnowie, ówczesni właściciele Borów Dolnośląskich przekazali pod poligon 10-15 tys. mórg pruskich (5700-8500 ha), położonych w okolicy Świątoszowa. W tym czasie nastąpiła intensywna eksploatacja lasu. W 1900 roku doszło do olbrzymiego pożaru, który swym zasięgiem objął obszar 1800 ha. Doprowadziło to do degradacji drzewostanu i rozrastania się wrzosowisk. Od początku XX wieku ludność niemiecka, zamieszkująca te tereny, intensywnie wykorzystywała wrzosowiska w okresie kwitnienia wrzosu (przełom sierpnia i września). Po roku 1945, czyli od zakończenia drugiej wojny światowej, ludność wysiedlona z byłych terenów wschodnich, która przybyła na teren Borów Dolnośląskich, kontynuowała tradycje pszczelarskie na tym terenie.

Miodom wrzosowym poświęcony jest artykuł opublikowany w Pszczelniczych Zeszytach Naukowych nr 2 z czerwca 1958 roku. W artykule „Wyniki analizy pyłkowej miodów wrzosowych” z 1958 r. Jan Serwatka wyraźnie stwierdził, że w miodach wrzosowych z

Borów Dolnośląskich występowała największa zawartość pyłków wrzosowych jako pyłków przewodnich i kształtowała się od 59-98%. Miód ten charakteryzował się również wysoką galaretowatością. Po przeanalizowaniu próbek miodu, przesłanych przez pszczelarzy jako wrzosowych, stwierdzono, że na 24 próbki tylko 8 (w tym 3 z Borów Dolnośląskich) było miodem wrzosowym. Pozostałe były miodami mieszanymi z większą lub mniejszą domieszką miodu wrzosowego.

Naturalny

Mezoregion Bory Dolnośląskie jest położony pomiędzy Wzniesieniami Żarskimi i Wzgórzem Dalkowskim od północy, a pogórzem Izerskim i Pogórzem Kaczawskim od południa. Zachodnią granicę Borów stanowi Nysa Łużycka, a wschodnią Równina Szprotawska, Wysoczyzna Lubińska, Równina Legnicka i Równina Chojnowska. Bory Dolnośląskie fizjograficznie stanowią część Niziny Śląsko – Łużyckiej. Powierzchnię Borów oszacowano na 1650 km². Zwyczajowo Dolnoślązacy Borami Dolnośląskimi określają obszar większy, zawarty między granicą Polski i Niemiec, granicą Województwa Dolnośląskiego oraz drogami Zgorzelec – Bolesławiec – Chojnów – Chocianów – Przemków. Jesteśmy tu w prastarej granicznej strefie Polski Piastowskiej. Lasy, mokradła i wody tej strefy stanowiły niegdyś obronną osłonę polskiego Śląska.

Fizjograficzne właściwości tego terytorium, a przede wszystkim podłoże geologiczne gleb, pośrednio i szata leśna, pozostają w genetycznym związku z jego funkcją graniczną w okresie spływu wód dyluwialnych. Stwierdzono na podstawie przebiegu moren czołowych, że łądolód, opuszczając na stałe te strony, tajał tu szybciej niż w obszarach sąsiednich. W związku z tym Bory Dolnośląskie stanowiły przez jakiś czas wolny od lodu półwysep, wysunięty ku północy w kierunku cofniętej krawędzi masy lodowej. Wówczas Bóbr i jego dopływy usypały tuż na północy od Przedgórza Sudeckiego potężny stożek napływowy. Piaski tego stożka stanowią właśnie geologiczne podłoże jałowych gleb, na których wykształciły się bory sosnowe.

W krajobrazie Borów Dolnośląskich uderzają dwa podstawowe elementy składowe: doliny rzek, nieraz stosunkowo głębokie o wyraźnie zarysowanych zboczach i kilkanaście do kilkadziesiąt metrów wyżej wzniesione międzyrzeczca. Pierwsze są obszarami łąk, niekiedy zatorfionych i małych parcel rolnych, drugie są bezludnymi obszarami lasów. W dolinach rzek uderzają tu i ówdzie, jak niespodzianka krajobrazowa, schowane za zboczami osiedla ludzkie.

Klimat Borów jest jednym z łagodniejszych na terenie Polski. Kształtowany jest głównie pod wpływem atlantyckich mas powietrza, co powoduje spłaszczenie amplitud rocznych oraz występowanie krótkich i łagodnych zim. Długość okresu wegetacyjnego wynosi 220 dni i jest zbliżona do wartości maksymalnych w kraju.

Wzmiankowany teren porośnięty jest przez bory sosnowe, oraz nielicznie lasy liściaste, z których najwięcej jest olszyn i łągów rosnących wzdłuż głównych cieków obszaru, a są to Nysa Łużycka, Kwisia i Bóbr, oraz brzeźniaki na terenach popolygonowych. Roślinność runa jest uboga. Pomimo to, teren Borów Dolnośląskich jest bardzo atrakcyjny pod kątem pszczelarstwa, gdyż można tu spotkać łąkowo występujące rośliny miododajne. Wyjątkowe przyrodnicze walory regionu Borów Dolnośląskich są jego szansą, decydują bowiem o tożsamości regionu i mogą być jego „etykietą promocyjną”.

Wrzosowiska w Polsce zajmują powierzchnię ok. 2 mln ha. Znaczne połacie wrzosowisk znajdują się w Puszczy Augustowskiej, Myszynieckiej, Piskiej, Sandomierskiej, Borach Tucholskich i właśnie w Borach Dolnośląskich. Wrzosowiska stanowią z reguły dolne piętro lasu i rosną w zacienieniu.

Jedynie w Borach Dolnośląskich, a zwłaszcza na poligonie w Świętoszowie i Przemkowie, występują zwarte wrzosowiska. W 1990 poligon zajmował 38 400 ha. Ocenia się, że zwarte kompleksy wrzosowisk zajmują ok. 10 tys. ha. Do dnia dzisiejszego na tym terenie, położonym na obszarze byłych poligonów wojskowych, nie istnieje stacjonarna gospodarka pasieczna. Pszczoły przywożone są na pożytek wrzosowy w okresie kwitnienia wrzosu (sierpień i wrzesień), natomiast dalsza produkcja odbywa się poza terenem pozyskania miodu. Jedynie na obszarze określonym w pkt 5, w szczególności na ww. kompleksach wrzosowisk można uzyskać „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” o odpowiednich właściwościach i parametrach.

Teren ten w zasadzie nie jest porośnięty drzewostanem, jest dobrze nasłoneczniony, co gwarantuje obfite naktarowanie, zwłaszcza w latach przekropnych. Bory Dolnośląskie charakteryzuje najwyższa średnia temperatura w roku i dobre nasłonecznienie. Teren Borów charakteryzuje ponadto ekstensywna gospodarka rolna, znaczne odległości od dużych aglomeracji miejskich i uczęszczanych szlaków komunikacyjnych oraz fakt, że na terenach poligonu nie jest prowadzona nawet gospodarka leśna. Wszystko razem gwarantuje pozyskanie produktu – czystego miodu wrzosowego - na najwyższym poziomie jakościowym. W zasięgu efektywnego lotu pszczół – 2 km od miejsca ustawienia pasieki – nie występują rośliny uprawiane przez człowieka. Nektar znoszony jest z pożytków „ekologicznych”.

Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich ma tą wyższość nad innymi tego typu miodami, gdyż w innych rejonach kraju typowym miejscem występowania wrzosowisk są pobocza lasów i stąd też zawierają one w swoim składzie nektar zbierany z innych roślin, w tym i roślin zbieranych na terenach rolniczych. Ponadto należy zaznaczyć, że wrzosy rosnące w zacienieniu pod drzewami słabo nektarują. W Borach Dolnośląskich wrzosowiska występują na terenach otwartych, dobrze nasłonecznionych i w związku z tym są bardzo nektarodajne.

Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich wyróżnia się spośród innych miodów tego rodzaju najwyższą zawartością przewodniego pyłku wrzosowego nawet do 80%. W miodzie wrzosowym z Borów Dolnośląskich występują również pyłki z innych roślin m.in.: lipa drobnolistna, wierzba iwa, róża dzika, śliwa, tarnina, głóg, kruszyna, dziurawiec, borówka czarna i bagienna, borówka czerwona, jeżyna, malina, wierzbówka, wiązówka błotna, koprzyca, wrotycz, chaber łąkowy, krwawnik, pszeniec gajowy, rzeżucha łąkowa, ostrożeń łąkowy, nawłóć kanadyjska i zwyczajna, trybula, mniszek i rośliny krzyżowe, wrzosiec bagienny, przygiełka brunatna oraz rośliny trędownikowate.

Połączenie otwartych, nektarodajnych zwartych obszarów wrzosowisk oraz specyficznej kombinacji roślinności występującej na obszarze Borów Dolnośląskich powoduje, iż tylko tam można uzyskać wyjątkowy i niepowtarzalny „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich”.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

11. Kontrola produktu rolnego lub środka spożywczego:

Należy wskazać, czy kontrola zgodności procesu produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją będzie przeprowadzana przez organ czy jednostkę organizacyjną, właściwe w sprawach kontroli produktów rolnych i środków spożywczych posiadających chronioną nazwę pochodzenia albo chronione oznaczenie geograficzne.

Nazwa organu lub jednostki organizacyjnej:	Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno -Spożywczych
Adres:	ul. Wspólna 30, 00–930 Warszawa
Numer telefonu:	+48 22 623 29 00
Numer faksu:	+48 22 623 29 98 +48 22 623 29 99

12. Oznakowanie:

Producenci wytwarzający produkt rolny lub środek spożywczy zgodnie ze specyfikacją mogą używać symbolu chronionej nazwy pochodzenia lub symbolu chronionego oznaczenia geograficznego oraz wykorzystywać w oznakowaniu napis „Chroniona Nazwa Pochodzenia” lub „Chronione Oznaczenie Geograficzne”.

Należy zaznaczyć, czy wnioskodawca zamierza używać:

Symbolu i napisu	<input checked="" type="checkbox"/>
Tylko symbolu	<input type="checkbox"/>
Tylko napisu	<input type="checkbox"/>
Napis oraz symbol nie będą wykorzystywane	<input type="checkbox"/>

Należy napisać, czy zostały przyjęte zasady dotyczące oznakowania produktu rolnego lub środka spożywczego. Jeżeli tak, to jakie?

Na pojemnikach w których jest sprzedawany „*Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich*” muszą znajdować się etykiety. Jeżeli pojemniki nie są etykietowane to miód nie może być sprzedawany jako „*Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich*”.

Na każdej etykiecie muszą być umieszczone informacje m.in. dotyczące objętości naczynia oraz musi być podany adres producenta. Na etykiecie należy także podać weterynaryjny numer ewidencyjny oraz seryjny numer etykiety.

Wszyscy producenci sprzedający „*Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich*” są zobowiązani do wykorzystywania jednej wspólnej etykiety na pojemnikach z miodem. Etykiety są dystrybuowane za pośrednictwem Regionalnego Związku Pszczelarzy we Wrocławiu. Zasady i wprowadzone procedury dotyczące dystrybuowania są przekazywane do organu kontrolnego.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

13. Wymagania krajowe:

Należy napisać, czy istnieją regulacje krajowe (np. normy, przepisy) odnoszące się do specyficznej jakości lub cech charakterystycznych produktu rolnego lub środka spożywczego.

--

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

14. Informacje dodatkowe:

--

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

III. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Lp.	Nazwa dokumentu:

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć tabelkę.