

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

(2011/C 116/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„MIÓD Z SEJNEŃSZCZYNY/ŁÓŹDZIEJSZCZYNY”/„SEINŲ/LAZDIJŲ KRAŠTO MEDUS”

NR WE: PL-PDO-0005-0684-26.02.2008

NR WE: LT-PDO-0005-0850-26.02.2008

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Miód z Sejneńszczyzny/ŁoŹdziejszczyzny”/„Seinų/Lazdijų krašto medus”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Polska i Litwa

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Kategoria 1.4 – inne produkty pochodzenia zwierzęcego, miód

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Pod nazwą „miód z Sejneńszczyzny/ŁoŹdziejszczyzny”/„Seinų/Lazdijų krašto medus” może być sprzedawany wyłącznie miód pszczeli nektarowy – wielokwiatowy. W momencie sprzedaży miód może mieć postać płynną (patoka) lub skrzystalizowaną (krupiec). Konsystencja miodu może być gęsta półprzeźroczysta, płynna lub skrzystalizowana. Miód ten jest wytworzony w oparciu o kilkadziesiąt charakterystycznych dla tego obszaru gatunków roślin miododajnych m.in.: różnych gatunków wierzb, klonów, mniszka pospolitego, maliny, kruszyny, koniczyny białej i łąkowej, komonicy, nostrzyka i innych motylkowych (*Papilionaceae*), żmijowca, miodunki, lipy, chwastów z rodziny krzyżowych (*Brassicaceae*), chabra bławatka, wierzbownicy, robinii akacjowej, pustynnika, śliw, roślin z rodzin baldaszkowatych, goździkowatych i wargowych.

Pyłki roślin monokulturowych mogą znajdować się w miodzie wyłącznie w ilościach śladowych (w sumie nie więcej niż 5 %). W żadnym przypadku ich obecność nie może doprowadzić do zmiany charakterystycznego smaku, zapachu oraz barwy miodu. Miód posiada bardzo charakterystyczne zabarwienie od ciemnożółtego do ciemnozielonego. Charakterystyczną cechą miodu jest jego lekkie zmętnienie. Dopuszcza się, aby barwa miodu była nieco ciemniejsza, co jest spowodowane dodatkiem spadzi, która niekiedy pojawia się w okresie nektarowania niektórych roślin. Maksymalny dodatek spadzi mierzony przewodnością elektryczną wynosi 0,5 mS/cm.

Charakterystyka fizykochemiczna

- zawartość wody – nie więcej niż 18 %,
- gęstość – powyżej 1 400 g/cm³,
- zawartość proliny – nie mniej niż 25 mg/100 g miodu,
- zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) – nie więcej niż 2 mg/100 g miodu,
- stabilne pH (3,8–4,8),

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- 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 meq/1 000 g,
- przewodność elektryczna właściwa – nie więcej niż 0,8 mS/cm.

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

—

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

Podstawowym pokarmem pszczół w czasie sezonu pszczelarskiego i w czasie zimowli jest naturalny miód oraz pyłek, nagromadzony przez pszczoły w ulu. Pozostawia się je w takich ilościach, by starczyło na dobre przezimowanie, aż do wiosennego przypływu ilości świeżego nektaru i pyłku. Jednakże w przypadku niesprzyjającej pogody późnym latem, pszczoły mogą częściowo zużyć nagromadzone pokarmy. Istnieje wówczas konieczność uzupełnienia zapasów w okresie sierpnia i września. Używa się w tym celu syropu sporządzonego z cukru spożywczego (sacharozy) i wody w stosunku 1,5:1–2:1 w zależności od terminu i temperatury powietrza. Pokarm podaje się wieczorem, by nie wywołać rabunków w pasiece, w kilku dawkach, by został dokładnie przerobiony i przetworzony przez pszczoły. Gdy zachodzi konieczność uzupełnienia pokarmu wczesną wiosną z powodu przedłużającej się zimy, niesprzyjającej pogody czy braku nektarowania roślin, w pierwszej kolejności podaje się zapasy miodu i pierzgi przechowywane w części magazynowej pracowni pszczelarskiej, sukcesywnie je odsklepiając. W przypadku ich braku podaje się syrop cukrowy rzadszy niż jesienią, z uwagi na większe zapotrzebowanie pszczół na wodę wiosną, w stosunku 1:2–1:1, oraz zmielone obnóża pyłkowe w celu dostarczenia pszczołom białka. Do podkarmiania stosuje się syrop cukrowy sporządzony z cukru buraczanego i wody lub syrop inwertowany z sacharozy. Do podawania syropu używa się podkarmiaczek powałkowych lub ramkowych. Niedopuszczalne jest dokarmianie pszczół w okresie zbierania „miodu z Sejneńszczyzny/Łódziejszczyzny”/„Seiną/Lazdiją krašto medus”.

3.5. 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. „Miód z Sejneńszczyzny/Łódziejszczyzny”/„Seiną/Lazdiją krašto medus” pozyskiwany jest, ze względu na bardzo krótki okres wegetacyjny roślin, wyłącznie w okresie trzech miesięcy, tj. od połowy maja do połowy sierpnia. Miód odwirowuje się na zimno w miodarce z wykorzystaniem siły odśrodkowej. Odcedzony miód jest konfekcjonowany (rozlewany) do opakowań jednostkowych o pojemności nieprzekraczającej 1,4 kg. Miód powinien być przechowywany z dala od światła w temperaturze od 4 do 18 °C w suchych i dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Niedopuszczalne jest odfiltrowywanie pyłków, kremowanie i pasteryzowanie miodu oraz jego sztuczne podgrzewanie. Na wszystkich etapach produkcji nie można dopuścić do wzrostu temperatury miodu powyżej 42 °C. W okresie produkcji miodu zabronione jest stosowanie leków dla pszczół. Zabronione jest również korzystanie ze środków chemicznych oraz innych odstraszcaczy pszczół: stałych, ciekłych lub gazowych.

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

Pszczelarze sami rozlewają miód do opakowań detalicznych (nie większych niż 1,4 kg). Unikają w ten sposób zagrożeń związanych z ewentualną zmianą właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych miodu, które mogłyby mieć miejsce przy jego przemieszczaniu na duże odległości, gdyby nie był odpowiednio zapakowany.

W przypadku możliwości transportu poza obszar w opakowaniach innych niż detaliczne, istnieje również zagrożenie zmieszania „miodu z Sejneńszczyzny/Łódziejszczyzny”/„Seiną/Lazdiją krašto medus” z innymi miodami lub wprowadzania do obrotu pod chronioną nazwą miodów nie pochodzących z obszaru geograficznego określonego w pkt 4.

Ograniczenie to ma na celu wyeliminowanie czynnika zagrażającego jakości „miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny”/„Seinų/Lazdijų krašto medus” oraz utrzymanie wiarygodności systemu kontroli na wysokim poziomie.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Wszyscy pszczelarze oraz podmioty zajmujące się skupowaniem miodu i dalszym konfekcjonowaniem pod chronioną nazwą, na terenie Polski i Litwy, zobowiązani są do wykorzystywania jednego typu etykiety. Napisy na etykiecie umieszcza się w danym języku urzędowym. Nazwa produktu może być zapisana w danym języku narodowym.

Na każdej etykiecie musi być umieszczona nazwa „miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny”/„Seinų/Lazdijų krašto medus” oraz informacje dotyczące m.in. objętości naczynia, musi być podany adres producenta, weterynaryjny numer ewidencyjny oraz data rozlewu miodu i, okres trwałości. Na etykiecie będzie także umieszczony symbol unijny Chronionej Nazwy Pochodzenia albo symbol unijny oraz napis „Chroniona Nazwa Pochodzenia”.

Etykiety na terenie Polski będą dystrybuowane za pośrednictwem Terenowego Koła Pszczelarzy w Sejnach, a na terenie Litwy przez Regionalny Związek Pszczelarzy w Łódziejach. Dany związek przekazuje właściwemu organowi kontrolnemu szczegółowe zasady dystrybucji etykiet. Zasady te w żaden sposób nie mogą dyskryminować producentów nie należących do związku, którzy wytwarzają „miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny”/„Seinų/Lazdijų krašto medus” zgodnie ze specyfikacją.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

„Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny”/„Seinų/Lazdijų krašto medus” zbierany jest na obszarze:

- po stronie polskiej: 4 gmin powiatu sejneńskiego (Sejny, Giby, Krasnopol, Puńsk) oraz 5 gmin powiatu suwalskiego (Suwałki, Szypliszki, Jeleniewo, Rutka-Tartak, Wiżajny),
- po stronie litewskiej: 12 gmin regionu Łódzieje (Kapčiamiestis, Veisiejai, Kučiūnai, Lazdijai, Seirijai, Noragėliai, Šventežeris, Teizai, Šlavantai, Būdvietis, Šeštokai, Krosna).

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar produkcji „miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny”/„Seinų/Lazdijų krašto medus” położony jest w dorzeczu Niemna na pograniczu Polski i Litwy, na terytorium mezoregionu Pojezierza Wschodniosuwalskiego. Obszar, kiedyś jednego terytorium zamieszkiwanego przez plemiona Jaćwingów, znajduje się obecnie na obszarze zwanym Ziemią Sejneńską (Sejneńszczyzną) oraz Łódzieszczyzną. Do miodu wytworzonego po stronie polskiej odnosi się określenie „miód z Sejneńszczyzny”, a „Lazdijų krašto medus” – do miodu wytworzonego po stronie litewskiej. Jest to jednak jednorodne terytorium, na obszarze którego uzyskuje się takimi samymi metodami identyczny produkt. „Miód z Sejneńszczyzny” oraz „Lazdijų krašto medus” są to takie same miody.

Ziemia Sejneńska i Łódziejska leżą na terenie Pojezierza Wschodniosuwalskiego, region geograficzny: Pojezierze Litewskie. Obszar ten łączy przede wszystkim położenie geograficzne, klimat, identyczna flora i fauna oraz ukształtowanie terenu. Ziemie te łączy także wspólna historia. Region ten został podzielony granicą państwową w 1919 r. (po ostatecznym ukształtowaniu się terytorium Polski i Litwy po I wojnie światowej). Granica nie osłabiła jednak międzyludzkich więzi kulturowych, które po wejściu Polski i Litwy do strefy Schengen (w 2007 r.) mają okazję rozkwitać na nowo.

Ukształtowanie powierzchni tego obszaru zostało uformowane w wyniku wielu faz zlodowaceń. Elementami charakterystycznymi obszaru są jeziora, głębokie rynny lodowcowe powstałe pod lodem (są one zajęte dziś przez jeziora lub rzeki) oraz tzw. „oczka polodowcowe”, niewielkie zagłębienia bezodpływowe, czasem wypełnione wodą, powstałe głównie w wyniku wytapiania się brył martwego lodu. Na terenie powiatu Łódzieje znajduje się około 150 jezior, zaś na Ziemi Sejneńskiej kilkadziesiąt, z największym jeziorem Gaładuś, którego część leży również po stronie litewskiej.

Omawiany obszar charakteryzuje ostry klimat, o bardzo wyraźnie zaznaczonych cechach kontynentalnych. Temperatury zimą są niższe niż średnia krajowa, a latem wyższe. Średnia temperatura roczna wynosi tu 6,1 °C. Opady na całym opisywanym terenie wynoszą przeciętnie od 550 do 600 mm rocznie. Okres wegetacyjny roślin rozpoczyna się od tygodnia do dwóch później niż na otaczających go krainach i trwa bardzo krótko, poniżej 150 dni.

Roślinność występująca na opisywanym obszarze jest wynikiem oddziaływania klimatu, podłoża geologicznego, stosunków wodnych oraz zmian antropogenicznych i jest dobrze przystosowana do panujących warunków. Ukształtowanie terenu, temperatura powietrza w zimie i lecie, umiarkowany poziom opadów, bardzo krótki sezon wegetacyjny oraz czystość środowiska mają istotny wpływ na występującą roślinność. Na obszarze pozyskiwania „miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny”/„Seinų/Lazdijų krašto medus” występują rośliny gatunków reliktowych, borealnych i arktycznych, wśród których można wymienić m.in.: wierzbę lapońską (*Salix lapponum*), brzozę niską (*Betula humilis*), malinę moroszkę (*Rubus chamaemorus*), bagno zwyczajne (*Ledum palustre*), mannę litewską (*Glyceria lithuanica*), welnianeczkę alpejską (*Baeothryon alpinum*). Środowiska roślinne omawianego obszaru tworzą ekotypy: polno-łukowy, leśny, bagienno-torfowiskowy (w znacznym stopniu zachowany w stanie zbliżonym do pierwotnego). We wszystkich omawianych zbiorowiskach roślinnych, naturalnych jak również antropogenicznych, występuje wiele rodzajów roślin motylkowych: koniczyny (*Trifolium*), nostrzyki (*Melilotus*), wyki (*Vicia*), lucerny (*Medicago*), groszki (*Lathyrus*), komonice (*Lotus*), których nektar zawiera szereg alkaloidów, glikozydów oraz olejków eterycznych.

Podczas pozyskiwania „miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny”/„Seinų/Lazdijų krašto medus” czynnik ludzki jest bardzo istotny. Umiejętności pszczelarzy dotyczą w szczególności zasad wyboru lokalizacji pasieki, hodowli pszczoł i tradycyjnej gospodarki pasiecznej polegającej m.in. na używaniu uli drewnianych, przestrzeganiu restrykcyjnych zasad dokarmiania pszczoł na okres zimy, nieodfiltrowaniu pyłków, nie stosowaniu kremowania i pasteryzowania miodu oraz jego sztucznego podgrzewania, odwirowaniu miodu na zimno oraz przestrzeganiu restrykcyjnych zasad rozlewania i przechowywania miodu. Umiejętności pszczelarzy kształtowały się na przestrzeni wielu lat i były przekazywane z pokolenia na pokolenie. Długą tradycję pszczelarstwa na tym obszarze potwierdzają liczne materiały i publikacje oraz liczne regulacje prawne. Prawo Bartne zostało oficjalnie wpisane do Statutu Wielkiego Księstwa Litewskiego w 1529 r. W XIV i XV wieku książęta litewscy nadawali na tym obszarze prawa korzystania z bogactw puszczańskich, m.in. prawo użytkowania barci (wchody bartne). W roku 1873 powstało, jako pierwsze w Królestwie Polskim, Koło Pszczelarzy w Sejnach. Na omawianym terenie zachowały się również liczne spisy uli np. z lat 30. XIX wiek oraz z 1948 r.

5.2. Specyfika produktu:

Charakterystyczne cechy „miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny”/„Seinų/Lazdijų krašto medus” świadczące o jego wyjątkowości to:

- niska zawartość wody – nie więcej niż 18 %,
- duża gęstość – powyżej 1 400 g/cm³,
- silny aromat,
- goryczkawy posmak,
- mały udział pyłków kwiatów roślin monokulturowych – maks. 5 %,
- duża zawartość proliny – nie mniej niż 25 mg/100 g miodu,
- niska zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) – nie więcej niż 2 mg/100 g miodu,
- stabilne pH (3,8–4,8),
- charakterystyczne zabarwienie od ciemnożółtego do ciemnozielonego, czasami ciemniejsze spowodowane dodatkiem spadzi, oraz lekkie zmętnienie.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

„Miód z Sejneńszczyzny/Łódziejszczyzny”/„Seinų/Lazdijų krašto medus” jest produktem wyjątkowym i ściśle związanym z obszarem jego pochodzenia. Specyficznej, dla obszaru określonego w pkt 4, różnorodności roślin nektarodajnych ze znacznym udziałem roślin motylkowych miód ten zawdzięcza charakterystyczny silny aromat oraz goryczkawy posmak. Specyfika obszaru geograficznego wpływa również na fakt, że maksymalny udział pyłków roślin monokulturowych w tym miodzie wynosi jedynie 5 %.

Duże znaczenie dla jakości „miodu z Sejneńszczyzny/Łódziejszczyzny”/„Seinų/Lazdijų krašto medus” mają również specyficzne umiejętności lokalnych pszczelarzy. Musieli oni dostosować swoje umiejętności do trudnych warunków klimatycznych (miód na tym obszarze może być pozyskiwany, ze względu na bardzo krótki okres wegetacyjny, wyłącznie w okresie trzech miesięcy, tj. od połowy maja do połowy sierpnia). Kunszt pszczelarzy oraz wyjątkowość obszaru sprawiają, że uzyskiwany miód wyróżnia się m.in. takimi cechami jak niska zawartość wody, duża gęstość, niska zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu czy stabilne pH.

Parametrem wyróżniającym „miód z Sejneńszczyzny/Łódziejszczyzny”/„Seinų/Lazdijų krašto medus” i świadczącym o jego wysokiej jakości jest również wysoka zawartość proliny, którą zawdzięcza on naturalnemu pochodzeniu, czynnikom środowiskowym, a niekiedy również dodatkowi spadzi.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

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

<http://www.zum.lt/documents/Kokybe-medus.doc>
