

OGŁOSZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 12 kwietnia 2017 r.

**w sprawie wniosku o rejestrację nazwy „miód spadziowy z Beskidu
Wyspowego” jako chroniona nazwa pochodzenia**

Na podstawie art. 16 pkt 3 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. poz. 68, z 2008 r. poz. 1056 i 1368 oraz z 2016 r. poz. 1001) ogłasza się, że dnia 20 marca 2017 r. o godzinie 10⁰⁰ wpłynął, złożony przez Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego, wniosek o rejestrację nazwy „miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” jako chroniona nazwa pochodzenia. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 3 kwietnia 2017 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 17 listopada 2015 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1906).

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
NAZWY POCHODZENIA /~~OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO~~²⁾
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko³⁾:

Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Osieczany 365
32-400 Myślenice
E-mail:stowarzyszenie.miodspadziowy@gmail.com

3. Adres do korespondencji:

j.w.

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Tadeusz Sawicki - Prezes Stowarzyszenia
Jerzy Żwirski - Wiceprezes Stowarzyszenia

5. Grupa:

W skład grupy wchodzi 15 producentów "miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego". Są to pszczelarze zrzeszeni w Stowarzyszeniu Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego

²⁾ Niepotrzebne skreślić.

³⁾ Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa. Osoba fizyczna lub prawna może złożyć wniosek o rejestrację po określeniu przez Komisję Europejską warunków, po spełnieniu których może być traktowana jako grupa.

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:

Klasa 1.4 Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

4. Opis:

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” jest to płynny lub skrzystalizowany miód spadziowy powstający ze spadzi jodłowej. Surowcem do produkcji „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” jest spadz jodłowa z górskich lasów jodłowych Beskidu Wyspowego i niewielkiej części Beskidu Makowskiego zwanej Beskidem Myślenickim. Jest ona wytwarzana na jodle pospolitej (*Abies alba*) przez mszyce należące do gatunku miodownica jodłowa zielona (*Cinara pectinata* Nördl).

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” jest wytwarzany wyłącznie przez rodziny pszczoły rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*) linii Dobra lub ich krzyżówki z innymi pszczołami rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*). W krzyżówkach strona mateczna musi pochodzić z linii Dobra, natomiast ojcowska musi być rasy kraińskiej. Na terenie obszaru hodowli zachowawczej i jego obrzeżach można hodować wyłącznie pszczoły rasy kraińskiej linii Dobra.

Spadz wytwarzana na jodle pospolitej stanowi co najmniej 95% ogólnej zawartości spadzi w „miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego”. Maksymalnie 5% spadzi może pochodzić z drzew liściastych.

Charakterystyka organoleptyczna

Konsystencja „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” jest gęsta i lepka. Miód nieskrzystalizowany jest koloru czarno-zielonego z możliwymi ciemnobrązowymi przebarwieniami. Po skrzystalizowaniu przybiera barwę jaśniejszą, zielonoszarą do brązowej. Barwa miodu w skali Pfunda wynosi co najmniej 86 mm. Krystalizacja następuje powoli po ok. 4 miesiącach od wywirowania, ma formę drobnoziarnistą lub średnioziarnistą. „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” ma intensywny aromat, ze specyficznym, przypominającym żywicę zapachem, smak delikatny, słodki.



Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego skrzystalizowany (po lewej) oraz w formie płynnej (po prawej). Fot Joanna Sawicka Knapczyk.

Charakterystyka fizykochemiczna

Zawartość wody – nie więcej niż 17,5 %

Przewodność właściwa w [mS/cm] nie mniej niż 1,20

w [10⁻⁴ S.cm⁻¹] nie mniej niż 12,00

Liczba diastazowa LD w skali Schade nie mniej niż 15

Zawartość HMF (5-hydroksymetylofurfuralu) nie większa niż 15 mg/kg.

Charakterystyka mikrobiologiczna

W „miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego” widoczne są wskaźniki spadzi: zarodniki grzybów oraz glony. Wśród grzybów przeważają sadzaki *Atichia: Hormisciumi*, *Tripasporium*, *Capnophialophorapinophila* i *Tripasporiumpinophilum*. Są to charakterystyczne dla tego miodu gatunki występujące zarówno w spadzi jak i miodzie. Wśród glonów przeważają komórki *Pleurococcussp*, *Chlorococcus* oraz *Cystococcus*. Spotyka się również sinice *Cyanophyceae* i okrzemki *Diatomeae*. Kolor miodu jest wynikiem występowania w nim właśnie wskaźników spadzi.

5. Obszar geograficzny:

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



6. Dowód pochodzenia

1. Proces produkcji musi być rejestrowany. Dzięki temu umożliwia on całkowite odtworzenie każdego z etapów produkcji. Stosowanie nazwy "miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" może być stosowane tylko do tego produktu, który spełnia wszystkie wymagania zapisane poniżej

a/ został wytworzony i rozlany do opakowań detalicznych na terenie wymienionym w rozdziale 5 Obszar geograficzny

b/ posiada cechy wymienione w rozdziale 4 Opis

c/ został wytworzony zgodnie z rozdziałem 7 Metoda produkcji

d/ jego producenci złożyli do Stowarzyszenia Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego stosowne dokumenty wymienione w punktach 3, 4, 5

2. Kontrola produkcji "miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego" 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. Pochodzenie miodów jest z jednej strony potwierdzane za pomocą analizy organoleptycznej oraz laboratoryjnej, a z drugiej strony za pomocą systemu umożliwiającego zidentyfikowanie całości procesu produkcji od momentu pojawienia się pożytku poprzez każdy etap produkcji a skończywszy na sprzedaży.

3. Każdy pszczelarz, który chce wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą jest zobowiązany do złożenia deklaracji do Stowarzyszenia, która powinna zawierać:

a/ imię i nazwisko pszczelarza

b/ liczbę rodzin pszczelich na dzień 1 czerwca danego roku

c/ lokalizację pasieki

d/ rasę oraz linię pszczół

e/ oświadczenie pszczelarza, że zobowiązuje się przestrzegać specyfikacji

f/ kopię dokumentów wymaganych przy produkcji miodu tzn. zgłoszenie pasieki do PIW, decyzję nadającą numer sprzedaży bezpośredniej lub numer rolniczego handlu detalicznego.

4. W przypadku jakiegokolwiek zmiany dotyczącej elementów tej deklaracji pszczelarze powinni przekazywać te informacje do Stowarzyszenia. Aktualizacja w rejestrze powinna być dokonywana nie rzadziej niż dwa razy w roku – przynajmniej raz po zimie oraz raz po zbiorze miodu na przełomie listopada i grudnia.

5. Każdy producent, który chce wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą musi przejść specjalistyczne szkolenie w zakresie produkcji miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego,

organizowane przez Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego.

6. Pszczelarze, którzy nie są zarejestrowani, a chcą wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą, powinni złożyć deklarację o przystąpieniu do produkcji „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” nie później niż do 31 grudnia poprzedniego roku.

7. Wszyscy pszczelarze są zobowiązani do wykorzystywania jednego wzoru etykiety. Oprócz tej etykiety pszczelarze mogą umieszczać na opakowaniu wszystkie inne dopuszczone prawnie informacje i oznakowania. Stowarzyszenie dystrybuuje etykiety na podstawie danych zawartych w deklaracji. Na każdej etykiecie powinien się znajdować kolejny numer, dzięki któremu można na jego podstawie zidentyfikować pszczelarza. Szczegółowe zasady oraz procedury dotyczące dystrybuowania etykiet przez Stowarzyszenie pomiędzy pszczelarzami są przekazywane do organu kontrolnego. Zasady oraz procedury te w żaden sposób nie mogą dyskryminować producentów nienależących do Stowarzyszenia. Prowadzenie rejestrów pozwala na określenie pochodzenia miodów, a także ilości wyrobu otrzymanego i wprowadzonego do obrotu. Wprowadzenie obowiązku sprzedaży miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego, 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 Stowarzyszeniu 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.

8. Stowarzyszenie poddaje kontroli wewnętrznej, niezależnej od kontroli przeprowadzanej przez organ określony w rozdziale 10 Kontrola i polegającej na przeprowadzeniu analizy organoleptycznej i niepełnej laboratoryjnej, określony procent pszczelarzy, którzy złożyli deklaracje i chcą wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą.

9. Jeżeli w wyniku kontroli wewnętrznej przeprowadzonej przez Stowarzyszenie stwierdzona zostanie niezgodność ze specyfikacją to odmawia się wydania etykiet. Podmiot może zwrócić się o zweryfikowanie tej informacji do organu kontrolnego. Jeżeli ten organ potwierdzi zgodność ze specyfikacją to Stowarzyszenie musi wydać etykiety.

10. Stowarzyszenie powinno 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 rozdziale 5 Obszar geograficzny. Lista ta jest przekazywana do organu kontrolującego wraz z informacjami dotyczącymi wydanych etykiet.

11. Pszczelarz zawsze musi posiadać aktualne następujące rejestry:

- a) aktualną kopię deklaracji złożonej do Stowarzyszenia;
- b) aktualne dokumenty potwierdzające odpowiedni stan sanitarny rodzin pszczelich (zgłoszenie pasieki do PIW);
- c) w przypadku, gdy pasieka była przewożona należy mieć również informację, w którym miejscu zbierany był „miód spadziowy z Beskidu Wyspowego”;
- 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 zleconych lub przeprowadzonych samodzielnie na: zawartość wody, przewodność właściwą, liczbę diastazową LD w skali Schade, zawartość HMF (5-hydroksymetylofurfuralu).

12. Każdy podmiot, który będzie chciał skupować produkt od pszczelarzy i dalej go konfekcjonować pod chronioną nazwą powinien powiadomić o tym Stowarzyszenie. Podmiot musi być usytuowany na obszarze określonym w rozdziale 5 Obszar geograficzny. Powiadomienie powinno zawierać 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 tą samą, co pszczelarze, wspólną zatwierdzoną etykietą. Etykiety uzyskują ze Stowarzyszenia.

13. Stowarzyszenie prowadzi listę podmiotów, które są zainteresowane skupowaniem miodu od pszczelarzy i dalszym konfekcjonowaniem go pod chronioną nazwą. Podmioty które chcą skupować i konfekcjonować miód muszą posiadać stosowne zezwolenia. 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 bieżącego roku. Lista podmiotów jest przekazywana do organu kontrolującego.

14. Podmioty przekazują do stowarzyszenia oraz do organu kontrolnego informacje o ilości skupionego i sprzedanego miodu objętego chronioną nazwą, informacje o pszczelarzach, od których był zakupiony miód. Podmioty przekazują również informacje ile z pobranych ze stowarzyszenia etykiet zostało wykorzystanych. Informacje te są przekazywane nie później niż do końca każdego roku.

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



Znak graficzny Stowarzyszenia Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego

7. Metoda produkcji:



Pasieka p. Tadeusza Sawickiego w miejscowości Lipnik. Fot Mariusz Knapczyk.

1. Pasieka produkująca "miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" musi być usytuowana na obszarze, o którym mowa w rozdziale 5 Obszar geograficzny. Na tym obszarze pszczelarz może ustawić swoje ule w miejscach przez siebie wybranych.

2. Pszczelarz musi posiadać dokumenty potwierdzające zgłoszenie swojej pasieki do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii i legitymować się numerem nadanym przez niego. Do zwalczania chorób i pasożytów pszczelarz może stosować tylko środki lecznicze dopuszczone do stosowania w Polsce.

3. W okresie produkcji miodu nie wolno przeprowadzać żadnych zabiegów z wykorzystaniem środków leczniczych. Dopuszcza się stosowanie zabiegów biologicznych, nie mających wpływu na ewentualne zanieczyszczenie miodu.

4. Do produkcji "miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego" mogą być wykorzystywane pszczoły wyłącznie rasy kraińskiej *Apis mellifera carnica* linii Dobra, lub ich krzyżówki z pszczołami rasy kraińskiej *Apis mellifera carnica*. W krzyżówkach strona mateczna musi pochodzić z linii Dobra, natomiast ojcowska musi być rasy kraińskiej. Na terenie obszaru hodowli zachowawczej i jego obrzeżach można hodować wyłącznie pszczoły linii Dobra. Pszczelarz produkujący "miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" musi legitymować się świadectwami pochodzenia matek użytkowych lub metrykami matek reprodukcyjnych.



Producenci spadzi jodłowej- mszyce z gatunku miodownica jodłowa zielona (*Cinara pectinata* Nórdl) na gałęzi jodły pospolitej (*Abies alba*). Fot. Jerzy Żwirski

5. Surowcem do produkcji „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” jest spadź jodłowa z górskich lasów jodłowych Beskidu Wyspowego i niewielkiej części Beskidu Makowskiego zwanej Beskidem Myślenickim. Spadź wytwarzana jest na jodle pospolitej (*Abies alba*) przez mszyce należące do gatunku miodownica jodłowa zielona (*Cinara pectinata* Nórdl) i stanowi co najmniej 95% ogólnej zawartości spadzi w „miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego”. Mszyce miodownicy pobierają z gałęzi jodłowych sok roślinny, z którego wykorzystują składniki pokarmowe, a pozostałą słodką, lepką ciecz, nazywaną spadzią – składającą się głównie z węglowodanów, wydalają. Spadź początkowo jest bezbarwna, przeźroczysta, jednak na skutek połączenia z glonami i grzybami szybko ciemnieje, przybierając zielonobrazowy kolor. Wydalana przez mszyce spadź musi zostać odnaleziona przez pszczoły, zebrana i dostarczona do ula. Dalsza część przetwarzania i dojrzewania miodu odbywa się w ulach. Pszczoły lotne przekazują przyniesiony ładunek spadzi z wola pszczołom ulowym. Świeżo przyniesiona spadź (nakrop) jest ciągle przenoszona z komórki plastra do innej komórki plastra, ku górze, i cały czas wzbogacana wydzielinami gruczołów pszczoł i zagęszczana poprzez odparowywanie wody. Dzięki enzymom pszczoł, sacharoza rozkładana jest na glukozę i fruktozę. Po osiągnięciu dojrzałości miód jest zasklepiany woskowymi wieczkami, które zabezpieczają dojrzały miód przed wchłonięciem wilgoci. Przyjmuje się, że od momentu zebrania i przyniesienia ładunku spadzi przez pszczołę lotną do ula, do zasklepienia go w komórce upływa co najmniej 5 dni. „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” może zawierać maksymalnie 5% spadzi z drzew liściastych. Takie domieszki nie występują często, gdyż okres pojawienia się spadzi na drzewach liściastych przypada na okres od końca maja do połowy czerwca, natomiast spadź jodłowa pojawia się od końca czerwca do końca września. Dodatkowo, w tym czasie na terenie Beskidu Wyspowego, poza lipami, brak jest towarowych pożytków nektarowych. Jeżeli nie występuje w tym okresie spadź, pasieki należy podkarmiać ciastem miodowo cukrowym, gdyż rośliny owadopylne kwitnące w tym czasie nie wystarczają na zapewnienie pszczołom pożytku rozwojowego. W „miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego” występuje więcej ziaren pyłku roślin wiatropylnych. Doproszenie pyłkiem roślin owadopylnych jest znacznie niższe niż miodów nektarowych. Wyższa zawartość pyłku z roślin wiatropylnych świadczy m.in. o braku lub bardzo niewielkim pożytku z roślin nektarujących i jest cechą charakterystyczną miodu spadziowego z drzew iglastych, a zwłaszcza ze spadzi jodłowej. Przy „miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego” jest to szczególnie widoczne. Pyłek roślin owadopylnych w miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego pochodzi częściowo z pierzgi, jest to tzw. doproszenie wtórne.

6. Po rozpoczęciu produkcji "miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego" należy monitorować inne pożytki w rejonie. Przed przystąpieniem do produkcji miodu spadziowego należy najpierw odebrać z rodzin cały miód nektarowy, aby nie spowodował on zmiany smaku pozyskiwanego miodu spadziowego i dopiero wtedy przystąpić do produkcji tego miodu. Jeżeli spadziowanie jodeł zazębi się z kwitnieniem lip to pozyskany miód jest nektarowo-spadziowy i nie spełnia wymogu stawianemu „miodowi spadziowemu z Beskidu Wyspowego”. Przy bardzo intensywnym wziętku ze spadzi jodłowej (co najmniej 4 kg dziennie) pszczoły nie pobierają nektaru z kwiatów lipy, a tylko pyłek. Poza lipami w okresie występowania spadzi jodłowej na terenie Beskidu Wyspowego nie występują inne pożytki

nektarowe dające miód towarowy, a przynoszony pożytek rozwojowy jest zużywany na potrzeby bytowe rodzin pszczelich. Jest on tak niewielki, że zachodzi konieczność podawania ciasta miodowo-cukrowego, aby zapewnić pszczołom możliwość rozwoju. Kwitnące w lipcu, sierpniu i wrześniu dzikie chwasty nie stanowią więcej jak 1 % domieszki nektaru i pozostają niezauważone w miodzie spadziowym.

7. Podkarmianie pszczoł syropem cukrowym można przeprowadzać po zakończeniu produkcji "miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego". Niedopuszczalne jest karmienie pszczoł w okresie pozyskiwania miodu. W okresach bezpożytkowych można pszczoły podkarmiać pobudzająco ciastem miodowo cukrowym. Podkarmianie pobudzające w okresach bezpożytkowych powinno być zakończone nie później niż 10 dni przed początkiem pojawienia się spadzi. Ramki po pozyskaniu i wywirowanym wcześniej miodzie nektarowym powinny zostać wcześniej osuszone przez pszczoły.

8. Miód odwirowywuje się w miodarkach wykonanych z blachy kwasoodpornej. Miód wypada w nich z komórek ramek na zasadzie siły odśrodkowej.

9. Odwirowany miód należy przecedzić przez sita i zlać do odstożników lub naczyń hurtowych. Naczynia hurtowe (beczki, wiadra) muszą być oklejone etykietami zawierającymi podstawowe dane: rodzaj miodu, miejsce z którego pozyskano miód, nr beczki, masa netto, dane producenta .



Odwirowywanie miodu w miodarce promienistej. Fot Jerzy Żwirski

10. Miód po wyklarowaniu powinien zostać rozlany do opakowań detalicznych. Mogą to być opakowania szklane o różnej pojemności. Konfekcjonowanie miodu musi odbywać się na obszarze opisanym w rozdziale 5 Obszar geograficzny. Miód powinien być przechowywany w szczelnych opakowaniach, z dala od światła, w temp. nie wyższej niż 20 stopni Celsjusza i wilgotności nie większej niż 80 %.

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

12. Z każdej serii miodu należy pobrać próbę i kontrpróbę miodu, opisać ją numerem serii, datą pozyskania oraz miejsca z którego ten miód został pozyskany. Próbę należy wysłać do laboratorium na badania: zawartości wody, przewodności właściwej, liczby diastazowej oraz zawartości HMF (5-hydroksymetylofurfuralu). Jeżeli wyniki badań potwierdzą spełnienie wymogów dla "miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego" można go okleić etykietami

i przeznaczyć do sprzedaży. Miód przechowywany przed badaniami lub w ich trakcie powinien być oznakowany żółtą etykietą z napisem kwarantanna oraz numerem serii lub rodzajem miodu, miejscem oraz datą jego pozyskania. Jeżeli wyniki badań nie spełniają wymogów dla "miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego" a spełniają wymagania określone w przepisach w zakresie jakości handlowej miodu może on być wprowadzany do obrotu, ale nie może być w odniesieniu do niego używana nazwa "miód spadziowy z Beskidu Wyspowego", ani odniesienia do Chronionej Nazwy Pochodzenia, skrót ChNP, ani logo unijne.

13. Pod nazwą chronioną "miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" nie może być sprzedawany miód z oznakami rozwarstwienia lub fermentacji.

14. Po skrzystalizowaniu miodu w naczyniach hurtowych dopuszcza się jego dekrystalizację w specjalnie przeznaczonych do tego urządzeniach /komorach dekrystalizacyjnych/ z regulowaną temperaturą wewnętrzną. W trakcie dekrystalizacji nie można na żadnym etapie zwiększyć temperatury powyżej 40 stopni Celsjusza. Temperaturę wewnątrz komory trzeba odnotować w dzienniku dekrystalizacji przynajmniej raz dziennie.

15. Miód może być pozyskiwany tylko w pracowniach pasiecznych posiadających stosowne zezwolenia i zarejestrowanych w Powiatowych Inspektoratach Weterynarii. Dopuszcza się usługowe pozyskiwanie i konfekcjonowanie miodu przez pracownię posiadające numer sprzedaży bezpośredniej innym pszczelarzom, po podpisaniu stosownej umowy i udokumentowaniu tego dokumentacją finansową.

16. Wszystkie urządzenia i opakowania mające bezpośredni kontakt z miodem muszą posiadać stosowne atesty PZH dopuszczające je do kontaktu z żywnością.

Pakowanie miodu na obszarze jego pozyskiwania

Obowiązek rozlewania miodu do opakowań detalicznych lub hurtowych na obszarze jego pozyskiwania, który jest określony w rozdziale 5, związany jest z tradycyjnie stosowaną praktyką mającą na celu zagwarantowanie odpowiedniej jakości produktu jak i w celu nadzoru i kontroli nad pochodzeniem chronionego miodu. Z opakowań detalicznych mogą to być słoiki szklane o różnej pojemności, opakowania hurtowe - wiadra i beczki szczelnie zamykane. Pszczelarze zazwyczaj zbierają miód w sposób tradycyjny i rzemieślniczy oraz sami rozlewają wytworzone we własnych pasiekach miody do opakowań detalicznych. W ten sposób unika się zagrożeń związanych z ewentualną zmianą właściwości fizykochemicznych. Jeżeli nie są zachowane odpowiednie warunki przy przemieszczaniu miodu to może on, jako substancja higroskopijna, chłonać wodę lub szybko krystalizować. Możliwe jest też chłonięcie obcych zapachów, które mogą całkowicie zmienić smak miodu. Może to doprowadzić do niespełnienia wymagań określonych w opisie produktu. Poza tym do przewożenia miodu powinno stosować się specjalnie przystosowane pojazdy. Powstaje zatem zagrożenie, że produkt nie będzie odpowiedniej jakości. Przewożenie i rozlewanie miodu poza obszarem opisanym w rozdziale 5 może powodować niekontrolowane mieszanie

miodów, jego wadliwą dekrystalizację (w konsekwencji podniesienie HMF-u ponad dopuszczalny poziom). W sytuacji, gdyby była możliwość transportu miodu przed rozlaniem poza obszar, określony w rozdziale 5, istnieje zagrożenie zmieszania „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” z innymi miodami lub też sprzedawania miodów pochodzących z innych regionów pod tą chronioną nazwą. Wprowadzone ograniczenie ma na celu podtrzymanie wiarygodności systemu kontroli na wysokim poziomie oraz wyeliminowanie czynnika zagrażającego jakości sprzedawanego miodu.

8. Związek z obszarem geograficznym:



Beskid Wyspowy, źródło: Wikipedia

Związek geograficzny

"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" pochodzi z obszaru górzystego, zalesionego z dużym udziałem jodły pospolitej, nazwanego Beskidem Wyspowym oraz niewielkiej części Beskidu Makowskiego zwanej Beskidem Myślenickim. Administracyjnie jest to obszar dwóch powiatów limanowskiego i myślenickiego. Powiat limanowski jest regionem typowo górzystym. Południowa część powiatu obejmuje północne stoki Gorców z Gorczańskim Parkiem Narodowym, pozostały obszar to Beskid Wyspowy. Powiat myślenicki graniczy z powiatem limanowskim. Większa część powiatu myślenickiego leży w dolinie Raby otoczonej górami Beskidu Wyspowego i Makowskiego, a północną jego część stanowią wzniesienia Pogórza Wielickiego oraz Doliny Skawinki.



Beskid Wyspowy, widok z miejscowości Wierzbanowa. Fot Jerzy Żwirski

Uważa się, że nazwa "Beskid Wyspowy" została wprowadzona do literatury przez Kazimierza Sosnowskiego, nauczyciela i pioniera turystyki górskiej w tym regionie. Podobno, gdy wraz z młodzieżą nocowali na szczycie Ćwilina, rankiem zobaczyli morze mgieł, z którego jak wyspy wylaniały się szczyty gór. Mimo to określenia Limanowsko-Myślenicki Beskid Wyspowy Sosnowski użył po raz pierwszy dopiero w 1924 r. Wcześniej stosował nazwy takie jak Gorce Limanowskie, Beskid Limanowsko-Myślenicki i Beskid Limanowsko-Makowski. Według Dariusza Gacka, który przeprowadził badania dokumentów w tym zakresie, po raz pierwszy nazwy Beskid Wyspowy zaczął używać geograf Ludomir Sawicki – profesor Uniwersytetu Jagiellońskiego. Pojawia się ona np. w opracowaniu *Z fizyografii Karpat polskich* wydanym w 1910 r. Nazwy szerzej zaczęto natomiast używać dopiero w połowie lat 30. Z twórczości Kazimierza Sosnowskiego warto zacytować jego dwa sztandarowe dzieła tj. „Beskid Zachodnie” oraz „Przewodnik po Beskidach Zachodnich i Pieninach”. „Beskid Zachodnie” to monografia turystyczno-krajoznawcza wydana w 1924 r. W rozdziale „Podział Beskidów Zachodnich” czytamy o granicach rejonu: „*Limanowsko-Myślenicki Beskid „Wyspowy”, dział trudny do ujęcia i nazwania, a zamykający się mniej więcej w granicach wód: górnej Raby, Mszanki i Kamienicy od południa, Skawy od zachodu, Dunajca od wschodu i Łososiny od północy.*” W rozdziale „Krajobraz” dowiadujemy się o rzeźbie terenu: „*Rzadko zaś gdzie wznoszą się góry jako odosobnione kopy, jak np. W dziale Limanowskim około Dobry i Mszany Dolnej*”. Rozdział „Limanowsko-Makowski Beskid” zawiera szczegóły: „*Na płn. i płn.-wsch. od Gorców, w szerokich granicach, bo od Skawy na zach. aż po Dunajec na wsch., wznosi się kilkanaście poważnych gór, wśród których przewija się linja kolei Sucha—Nowy Sącz. Gór tych do Pogórza zaliczyć nie można, bo wysokość ich bądź przenosi 1000 m n. p. m., bądź nieznacznie tylko do tej wysokości nie dochodzi. Są one przeważnie odosobnionymi kopicami, a oprócz Mogielnicy, która wraz z Jasieniem bardzo słabo łączy się z Kudłoniem w Gorcach, nie da się zauważyć w ich układzie jakaś ściślejsza łączność. To też w Beskidach, których układ jest prawie z reguły pasmowy, są one pewnego rodzaju unikatem. Ponieważ góry te nie wiążą się w pasma, nie tworzą falistej linji grzbietów,*

lecz stoją odosobnione, przeważnie w kształcie wyniosłych stożków, przeto tworzą charakterystyczną i odrębną grupę gór „wyspowych” limanowsko-makowskich. Nazwa terytorjalna nie jest wprawdzie dość ścisłą, gdyż w obu tych powiatach wznosi się jeszcze część Gorców, Babiogórszczyzny i spory szmat Pogórza, lecz jest to bardzo drobna nieścisłość(...)”. „Do typu gór wyspowych należą w tej grupie i inne pomniejsze, jak Zębalowa (nie Cymbałowa), 859 m, nad Lubieniem, Ciecień 885m nad Skrzydlną, Łysina 897 m nad Wiśniową z obserwatorium astronomicznym na szczycie, Kotoń 856 m, nad przełomem Raby koło Myślenic, oraz Ostra, Kostrza, Babica, Parszywka, Stołowa i na płn. od Jordanowa i Makowa (...)”



Fragment mapy z 1918 roku obejmującej obszar Beskidu Wyspowego.

W cytowanych fragmentach Kazimierz Sosnowski obszar Beskidu Wyspowego nazywa „Limanowsko-Myślenickim Beskidem Wyspowym”. Zawiera go “w szerokich granicach, bo od Skawy na zach. aż po Dunajec na wsch.”, czyli dzisiaj byłaby to większość terenu Beskidu Makowskiego łącznie z Beskidem Wyspowym. Dodatek wyspowy oddaje charakterystyczną cechę tego terenu. Wyjaśnia to mówiąc, iż góry te “tworzą charakterystyczną i odrębną grupę gór „wyspowych” limanowsko-makowskich.”, oraz określając je „Limanowsko-Myślenicki Beskid “Wyspowy”.” Tutaj znamienny jest cudzysłów, w którym tkwi słowo wyspowy. Fakt ten razem ze zdaniem “Do typu gór wyspowych należą w tej grupie i inne pomniejsze”, jasno sugeruje, że określenie grupa “gór “wyspowych”” oznacza tylko cechę morfologii terenu, a nie jest w żadnym wypadku częścią nazwy Beskidu Limanowsko – Makowskiego, nie wspominając już o nazwie Beskid Wyspowy. Góry wyspowe to określenie stosowane w geografii, o czym dowiemy się w dalszej części, przy omawianiu innych wydawnictw turystyczno-geograficznych. Sformułowanie z rozdziału krajobraz „jako odosobnione kopy”, opisuje cechę Limanowsko-Myślenickiego Beskidu, który należy do „typu gór wyspowych”.

Cytując pracę Adama Kapturkiewicza „Wprowadzenie nazwy Beskid Wyspowy do literatury polskiej” dochodzimy do pierwszych artykułów wymieniających nazwę Beskid Wyspowy. Pierwsze artykuły wymieniające nazwę Beskid Wyspowy pojawiają się w latach 1931-1932. W ilustrowanym miesięczniku krajoznawczym „Ziemia”, numer 8-9 z roku 1932, jest artykuł Tadeusza Prusa Wiśniowskiego pt. „Beskid Wyspowy- trzydniowa wycieczka.” Wstęp artykułu brzmi jakże współcześnie: *„Z pośród pięknych a mało znanych okolic południowej Polski, Beskid Wyspowy zasługuje na większą uwagę i zainteresowanie. Jest on położony na terenie powiatu myślenickiego i limanowskiego. Góry wyspowe stanowią tu pewne masywy górskie, opuszczające się łagodnie ku południowi, wznoszące się bez związku ze sobą, odosobnione, pokryte lasem, przeważnie szpilkowym.”* Czytając wyżej wspomniany artykuł, użyta nazwa Beskid Wyspowy jest pojęciem używanym aktualnie, a nie opisem rzeźby terenu gór funkcjonujących pod inną nazwą (np. *Limanowsko-Myślenicki Beskid “Wyspowy”*). Należy również przyjrzeć się innym dziełom tego autora, celem określenia od kiedy ta nazwa funkcjonuje. W książce „Myślenice. Szkic Monografii Geograficznej” z roku 1930 r. Wiśniowski stosuje w niej jeszcze nazewnictwo używane przez Sosnowskiego. Co więcej, lektura książki zdradza nam, iż jest on pod wpływem tego wybitnego krajoznawcy, a świadczy o tym zdanie sformułowane identycznie jak w monografii Sosnowskiego: *„w ogólności krajobraz beskidzki jest bardziej urozmaicony, dzikszy od pogórskiego, a co za tem idzie, jest bardziej młodociany.”* Wiśniowski nazwę podaje za Sosnowskim, określenie góry wyspowe podkreślają tylko unikalną rzeźbę *„Beskidu Limanowsko-Myślenickiego”*. *„Wprost Łysiny wnoszą się odosobnione góry wyspowe Beskidu Limanowsko-Myślenickiego. (Wk. Luboń 1023 m, Śnieżnica 1006 m. Szczebel 977 m. i. t. d.)”*

Pierwszym artykułem, z użytą nazwą Beskid Wyspowy jest artykuł Stanisława Leszczyckiego „Graficzna metoda prowadzenia notatek w terenie dla badań osadniczych”, zamieszczony w miesięczniku „Wiadomości Geograficzne” Rok IX Nr.5 Kraków, maj 1931 r. Nazwa Beskid Wyspowy znajduje się w przypisach: *„Dla zilustrowania opisanej metody załącza się klucz znaków tworzących graficzne opisy domostw, trzy przykłady opisów graficznych domów typowych dla Beskidu Wyspowego...”*

Przypis ten świadczy o tym, iż autor używał tej nazwy znacznie wcześniej prowadząc badania antropogeograficzne. Kolejne artykuły Leszczyckiego, w których już w tytule pojawia się nazwa Beskid Wyspowy to: dwa artykuły zawarte w roczniku dziewiątym Wierchów (1931 r.) tj.: *„Grota lodowa na Strzeblu, w Beskidzie Wyspowym”* oraz *„Znaki ryte na głazach w Beskidzie Wyspowym”*; *„Osadnictwo Kliszcaków w Beskidzie Wyspowym”* z ilustrowanego miesięcznika krajoznawczego „Ziemia” rok 17 numer 4-5 z roku 1932; *„Badania geograficzne nad osadnictwem w Beskidzie Wyspowym”* z kwartalnika wojskowego instytutu geograficznego „Wiadomości Służby Geograficznej” Rok VI Zeszyt 4 z roku 1932; *„Nieznane góry: Beskid wyspowy”* z „Przeglądu Turystycznego” Nr. 1 z roku 1933. Ponadto nazwę Beskidu Wyspowego wymienia również w artykule *„Znak ryty na głazie na Magórcie”* z rocznika jedenastego Wierchów (1933).

W pracach tych oraz w artykule „*Osadnictwo Kliszczaków w Beskidzie Wyspowym*” Stanisław Leszczycki zamieszcza mapkę, na której znajduje się zachodnia część Beskidu Wyspowego zamieszkała przez opisywanych Kliszczaków. Za stwierdzeniem, że Leszczycki może być twórcą nazwy Beskid Wyspowy, może przemawiać fakt długotrwałego badania przez niego zachodniej części Beskidu Wyspowego, a to musiało zwrócić jego uwagę na ukształtowanie terenu. Należy również nadmienić, iż Leszczycki studiował pod kierunkiem wybitnych geografów: Ludomira Sawickiego i Jerzego Smoleńskiego. Tytuł magistra otrzymał w 1930 roku, na podstawie pracy dyplomowej „*Demografia wsi Krzczonowa i Zawadki w powiecie myślenickim*”. Pracę doktorską pt. „*Badania geograficzne nad osadnictwem w Beskidzie Wyspowym*” obronił w 1932 roku. Prace badawcze na tym terenie musiał prowadzić już znacznie wcześniej, o czym możemy dowiedzieć się z lektury artykułu „*Grota lodowa na Strzeblu, w Beskidzie Wyspowym*”, w którym pisze o prowadzonych obserwacjach pokrywy lodowej od roku 1929.



Ćwilin, Śnieżnica, Łopień. Fot. Adam Kapturkiewicz

W artykule Walerego Goetela „*Zagadnienia regionalizmu górskiego w Polsce*” zamieszczonego w Wierchach dowiadujemy się o granicach Beskidu Wyspowego. Artykuł przedstawia podział Karpat na rejony fizjograficzno-turystyczne i etnograficzno-kulturalne. Jest to pierwszy artykuł w Wierchach, w którym przy podziale Beskidów Zachodnich uwzględniony jest Beskid Wyspowy ze swoją obecną nazwą, „6) *B e s k i d Wyspowy leży pomiędzy doliną Skawy a Dunajca, na północ od Beskidu Wysokiego i Gorców. Granica północna biegnie linją Sucha- Stróże- Myślenice - Dobczyce - Żegocina.*” Artykuł mówi również o osobie Leszczyckiego: „*Pierwszy z tych podziałów, który przeprowadziliśmy wraz z dr. S. Leszczyckim...*”, oraz „*W ustaleniu podziału braliśmy z dr. S. Leszczyckim pod uwagę tak dane fizjograficzne, jak etnograficzne i gospodarcze, ze szczególnem uwzględnieniem potrzeb turystyki letniej i zimowej w Karpatach.*”

Po tych artykułach Stanisława Leszczyckiego, do momentu wybuchu drugiej wojny światowej nie pisano już nic o Beskidzie Wyspowym. Pojawiały się jedynie krótkie notatki,

informujące o wydaniu map, przewodników czy też prowadzonych, między innymi pod kierownictwem Leszczyckiego, badaniach naukowych.

„Beskid Wyspowy ma bardzo oryginalną i charakterystyczną rzeźbę terenu – tworzą go izolowane góry „wyspowe”, otoczone rozległymi dolinami i oddzielone głębokimi siodłami szerokich przełęczy. (..) Pomiedzy najwyższymi „wyspami” rozciągają się kotliny i pasma niższych wzgórz. Charakterystyczną cechą szczytów Beskidu Wyspowego są niesłychanie strome zbocza, szczególnie północnych stoków. Natomiast wierzchołki i krótkie grzbiety są najczęściej kopulaste i łagodne. (..) Najwyższym szczytem Beskidu Wyspowego jest Mogielnica (1171 m. n. p. m.) (..)” (Bzowski K., 2012). W Beskidzie Wyspowym występuje charakterystyczny dla gór układ roślinności, ale występują tu tylko dwa piętra: do wysokości ok. 450 -550 m. - piętro pogórza, powyżej do 1050 m. - regiel dolny (tylko pod wierzchołkiem Mogielicy występuje szczątkowy regiel górny) (Gacek D., 2012).

Beskid Myślenicki charakteryzuje się podobną rzeźbą terenu. *„Obszary o rzeźbie górskiej charakteryzują zaokrąglone, szerokie grzbiety przechodzące w wypukło-wklęsłe stoki. Zwykle wierzchowiny przechodzą w stoki strome, (..) przy czym stoki południowe są zwykle dłuższe i mają mniejsze nachylenia niż północne. (..) W rozmieszczeniu pionowym szaty roślinnej wyróżnić można dwa piętra: piętro pogórza (do 550 m. n.p.m.) i regiel dolny (powyżej 550 m. n.p.m.)* (Dyląg D., Sadowski P., 2005).

Na obszarze Beskidu Wyspowego oraz Myślenickiego nie ma większych miast - powyżej 20 000 mieszkańców. Brak uciążliwych dla środowiska zakładów przemysłowych czyni ten teren czystym ekologicznie. Wiele gospodarstw rolnych posiada certyfikaty produkcji ekologicznej. Dużą część obszaru stanowią tutaj lasy (Łapiński W., 2012; Łapiński W. i in., 2013). W powiecie limanowskim lesistość wynosi 38,6%. Obejmuje to obszar 36 709 ha [krakow.stat.gov.pl]. Niemal 88% zajmują siedliska lasu górskiego, a pozostałe 12% siedliska lasu mieszanego górskiego. W składzie gatunkowym drzewostanów przeważają trzy gatunki: jodła 42%, buk 39% i świerk 14% . Pozostałe gatunki (np. jawor, jesion, modrzew, dąb) występują rzadziej, stanowią jednak cenne domieszki podnoszące bioróżnorodność. [www.limanowa.krakow.lasy.gov.pl]. W powiecie myślenickim lesistość wynosi 35,4%. Obejmuje to obszar 23 824 ha [krakow.stat.gov.pl]. Najwięcej jest tu lasów z dominacją jodły (30,16%) lub buka (26,29%). *„Drzewostany z panującymi sosną i świerkiem zajmują odpowiednio 14,62 % i 13,96 % powierzchni leśnej, z panującym dębem 6,58 %, z modrzewiem 4,33%. Udział pozostałych gatunków panujących wynosi 4,06%”* [www.myslenice.krakow.lasy.gov.pl]. *„Współczesny obraz flory i fauny Beskidu Wyspowego jest wynikiem długotrwałego działania czynników klimatycznych, geologicznych oraz gospodarczej działalności człowieka. Jeszcze 400-500 lat temu, cały obszar pokrywała zwartym zasięgiem puszcza karpacka, łącząca się z kompleksami leśnymi Gorców i Beskidu Sądeckiego. Dopiero intensywna akcja osadnicza z XVI w., posuwająca się początkowo głównymi dolinami Raby i Dunajca, a później w głąb gór, spowodowała znaczne zmiany szaty roślinnej”* (Gacek D., 2012). Część lasów niżej położonych przekształcono w pola uprawne, łąki, posadzono pierwsze drzewa owocowe. *„Ciekawostką jest (jednak) fakt, że*

występuje tutaj najwięcej drzewostanów jodłowych w całej krainie karpackiej” (Gacek D., 2012a).nu.

Na terenie powiatu limanowskiego i myślenickiego położone są następujące rezerваты przyrody:

- rezerwat przyrody Białowodzka Góra nad Dunajcem
- rezerwat przyrody Kamionna
- rezerwat przyrody Kostrza
- rezerwat przyrody Luboń Wielki
- rezerwat przyrody Mogielica
- rezerwat przyrody Śnieżnica.
- rezerwat przyrody Zamczysko nad Rabą
- Rezerwat Las Gościbia

"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" jest produktem wyjątkowym i ściśle związanym z obszarem, z którego pochodzi. Jego pozyskiwanie odbywa się na terenie nieskażonym przez przemysł, z górskich lasów jodłowych Beskidu Wyspowego. Wykorzystywanie pożytku ze spadzi jodłowej przez pszczoły odbywało się tu od niepamiętnych czasów. Jedną z ich konsekwencji było powstanie pszczoły miejscowej nazwanej w latach 30-tych linią Dobra. Już ten sam fakt wskazuje na ogromny związek "miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego" z obszarem z którego pochodzi. Pszczoła ta na przestrzeni wieków wykształciła mechanizmy pozwalające jej rozwijać się na terenie z dominacją w pożytkach spadzi, gdzie pszczoły innych ras czy linii nie były w stanie samodzielnie egzystować. Pszczoła ta dzięki naszym staraniom jest od 2014 roku objęta ochroną zasobów genetycznych, a na terenie dwóch gmin powiatu limanowskiego jest utworzony dla niej rejon hodowli zachowawczej. Połączenie wszystkich elementów tzn. nasycenia lasów jodłą pospolitą, hodowlą pszczoły miejscowej, czystości środowiska, odpowiednim mikroklimatem, tradycyjnym modelem gospodarki pasiecznej daje w efekcie produkt najwyższej jakości o niepowtarzalnym smaku. Długa historia pszczelarstwa na tym obszarze przyczyniła się do wykształcenia umiejętności lokalnych pszczelarzy. Wypracowali oni takie zasady postępowania przy produkcji i pozyskiwaniu miodu oraz hodowli pszczoł, które są bezpośrednio odzwierciedlone w składzie chemicznym i smaku miodu. Jak zauważa Władysław Kaim (ur.1928 r.): *„Jak się pojawi spadz, to tylko trzeba ułatwić pszczołom dostęp do lasu. Potem czekać aż miód dojrzeje i podbierać. Ten nasz miód jest gęsty i czarny jak smoła. Wszyscy dobrzy pszczelarze się tak samo starają i mają taki sam miód dzięki dobrej spadzi tu u nas w górach.”*



Pasieka p. Jerzego Żwirskiego w miejscowości Pogorzany. Fot. Jerzy Żwirski

Związek historyczny

Rozdział ten został podzielony na dwie części, opisujące pszczelarstwo na terenie powiatu limanowskiego oraz myślenickiego.

Miody spadziowe z jodły, były pozyskiwane w Karpatach od dawna, gdyż prawie całe Karpaty pokrywały pierwotne puszcze. Dopiero rozpoczęta w XVI w. intensywna akcja osadnicza zapoczątkowała zmiany w szacie roślinnej obecnego Beskidu Wyspowego. Część lasów niżej położonych przekształcono w pola uprawne, łąki, posadzono pierwsze drzewa owocowe. Zabudowania zaczęto budować w dolinach rzek. Znaczne tereny pozostały zalesione puszcą karpacką. W chwili obecnej około 40 proc. powierzchni Beskidu Wyspowego porośniętych jest góorskimi lasami, zlokalizowanymi głównie na stokach i szczytach. Dominują tam lasy dolnoreglowe: lasy bukowo-jodłowe, jodliny oraz bory mieszane jodłowo-świerkowe. Nasycenie lasów jodłą pospolitą jest największe w całej Polsce przeciętnie wynosi powyżej 40 %. Tereny otwarte zdominowane są przez pastwiska i łąki, szczególnie w wyższych położeniach górskich m.in. na śródleśnych polanach górskich występujących licznie w centralnej części Beskidu Wyspowego i w Paśmie Łososińskim, a także na Kotoniu. Natomiast w dolinach rzecznych dominują pola uprawne i zabudowa.

Miód spadziowy występował i był pozyskiwany od niepamiętnych czasów na terenie obecnego Powiatu Myślenickiego. Pierwsze wzmianki o pozyskiwaniu miodu w powiecie myślenickim pochodzą z 1515 roku, z dokumentu o otaksowaniu dóbr wójtostwa myślenickiego. Wynika z niego, że wójtostwo myślenickie z sołectwami w Borzęcie, Bysinie i Polance przedstawiało wartość 6135 grzywien - od przekupniów i miejskich przekupek, od handlarzy rybami i winem, piwem, miodem. Z Dobczyc z kolei, w latach 1604-1609, dostarczono do Krakowa m.in. pewnej ilości miodu, orzechów, łoju, beczek, obręczy, kamienia oraz bydła. Natomiast w 1643 r. Wawrzyniec Waligóra – mieszczanin myślenicki, wywiózł do Krakowa 1 transport miodu cały oraz dodatkowo 11 beczek miodu (Kiryk F., 1970)

Dalsze informacje o pszczelarstwie na terenie obecnego powiatu myślenickiego pochodzą z czasów nam bliższych. Roman Reinfuss w Monografii Powiatu Myślenickiego (1970) pisze: *„Dlatego nie należy na tym miejscu pomijać informacji zebranych w terenie, wskazujących na pewne tradycje odnoszące się do hodowania pszczół w lasach. W Kobielniku na przykład 86-letni informator słyszał od swojego ojca, że w pobliskim lesie były kiedyś barcie wypalane w grubych pniach drzewnych, z których popiół wybierano dłutem. W Skomielnej Białej dziadek 68-letniego rozmówcy posiadał barć w lesie, w Trzebuni zaś dziadek 79-letniego gospodarza miał w swoim lesie 3 sosny, w których posiadał wydłubane barcie. Twierdził on, że miód wybierany z barci posiada szczególne właściwości lecznicze. W Więciórcu miały być barcie jeszcze przed 80-ciu laty, w Trzemeśni przed 60-ciu, a w Rudniku na Dalinie przed 50-ciu. (..) Zdarzało się, że pszczelarze, wypatrzwszy w lesie dzikie pszczoły, przenosili roje do swoich pasiek (Lubień). Drzewo, w którym przebywał dziki rój, nazywano „pień” lub „barć”(Tenczyn)”* (Reinfuss R., 1970). Oznaczałoby to, że ostatnie barcie istniały na tym terenie niemal do I wojny światowej. Jednak już znacznie wcześniej zaczęto zastępować je kłodami, wydłubanymi z pni drzew, które ustawiano w pobliżu gospodarstw. Nazywano je „dupłami”- Kobielnik, „pniokami” - Krzyszkowice, Rudnik lub „okrągłokami” - Wiśniowa, Węglówka. Określenia te używane są także współcześnie, np. „pniem” nazywa się dziś ul zasiedlony rodziną pszczelą. Dalej Roman Reinfuss (1970) pisze: *„Formą rozpowszechnioną na terenie całego powiatu była hodowla pszczół w pasiekach. Przed I wojną światową niemal w każdej wsi było po kilka pasiek”*(Reinfuss R., 1970). Następnie, już w okresie międzywojennym kłody ustępowały miejsca ulom skrzynkowym zbijanym z desek. Najstarsze z nich nazywane były „Słowianami” – były one wyposażone w ruchome ramki i przetrwały do naszych czasów. Miód podbierano z pni w różnych porach. Aż do początków XX wieku najczęściej odbierano go dopiero w Wielki Piątek, czyli zabierano to, co pozostało pszczołom po przezimowaniu. Wyjątkowo podbierano miód także w lipcu lub sierpniu. *„W Bugaju, jeśli lato jest ciepłe i suche, miodobranie odbywa się 4 razy w ciągu sezonu. Pierwszy raz w maju, a następnie w lipcu (miód z kwitnących rzepaków), w sierpniu (miód z tzw. spadzy) i we wrześniu, przy czym ten ostatni miód, uważany jest za najlepszy”* (Reinfuss R., 1970 r.) Do I wojny światowej miód wycinano razem z plastrami i oddzielano od wosku poprzez wygniatanie, podgrzewanie lub nawet gotowanie, dopiero potem, po wprowadzeniu ula ramowego, zaczęto używać miodarek. *„Uzyskany miód częściowo sprzedawano, częściowo używano na własne potrzeby do słodzenia czy jako lekarstwa na różne choroby (kaszel, – Trzemeśnia, reumatyzm, choroby gardła – Trzebunia)”* (Reinfuss R., 1970 r.).

Miód jako pokarm używany był dawniej do słodzenia potraw przy szczególnych okazjach: np. klusek krojonych - jednej ze stałych potraw wchodzących w skład wieczerzy wigilijnej (Marczakowa K., 1970). Był on też używany oczywiście jako lekarstwo. I tak na przeziębienie: „Do picia podawano chorym gorące mleko z masłem i miodem (Jasienica, Zawada, Pcim), wódkę z miodem (Zawada) lub wódkę z miodem i czosnkiem (Poręba)”. Miód znajdował również zastosowanie w leczeniu jednej z najgroźniejszych wówczas chorób – gruźlicy (Brylak M., 1970).

O pszczelarstwie w obecnym Powiecie Limanowskim dowiadujemy się z artykułu napisanego przez pana Jana Czecha z 1959 zacytowanego w broszurze wydanej z okazji 80-lecia Koła Pszczelarzy w Dobrej. Jan Czech (1959) pisał: „Do połowy XIX wieku posługiwano się starymi metodami w hodowli pszczół. Dopiero w roku 1857 Ks. Jan, tutejszy proboszcz wysłał jednego gospodarza, Jana Liszkę z Zadziela do szkoły pszczelarskiej do Przemyślanach [46 km na południowy wschód od Lwowa]. Była to pierwsza szkoła pszczelarska w Polsce, szkoła Lubienieckiego ze Lwowa. Był to wielki miłośnik pszczół, posiadający w Przemyślanach około 400 pni, pionier naszego pszczelnictwa.”

Jan Liszka nauczył się wówczas metod nowoczesnej gospodarki pasiecznej. Wprowadził nowe ule Dzierżonie, ule snozowe, które jednak z czasem nie przyjęły się. Z powodzeniem stosowano nadal te stare, wydrążone w pniakach - gospodarze mówili, że nie ma lepszych, cieplejszych niż okrągłe pniaki. „(..) Przyroda sprzyjała, a pożytki były wielkie. Lasy były wielkie i obfite w podszycie leśne, połowa pól leżała odłogiem, więc pszczoły miały cały rok co zbierać, a pszczół było mniej niż teraz, bo pszczoły hodowali najbogatsi gospodarze. O życiu pszczół wiedziano bardzo mało, bo nie czytano pism pszczelarskich, wierzono więcej w gusła i zabobony i wiele przypisywano czarom i urokom” (Czech J., 1959).

W Dobrej, od 1800 roku, mieszkał również Jan Klima z Czech, który przywiózł ze sobą parobka Jachnę - zajmował się on gospodarstwem, pszczołami i ogrodem. Jachna zbudował pierwszy ul Dzierżona, zrobiony z 3 calowych desek, zbijanych kołkami, nie gwoździami - twierdził bowiem, że w zbijanych gwoździami pszczoły nie wiodą się. „Jachna wykonał kilka takich uli w nich hodował pszczoły z dużym powodzeniem. Gospodarze przychodzili do niego i przypatrywali się tym ulom, choć nie mieli do nich wielkiego zaufania. Żył wtedy na osiedlu u Brzezuli zdolny stolarz Judka. Kiedy zobaczył ule Jachny sam zaczął takie wyrabiać i od niego zaczęli kupować nie tylko gospodarze w Dobrej, ale i z sąsiednich wiosek nawet ze Szczyrzyca przychodzili po nie. Zaczęło bowiem już brakować okrągłych uli, bo dziedzice lasy rąbali i rznąli na deski, by je wysłać w świat a te stare ule próchniały i gniły powoli i zanikały. Do nowych uli odnoszono się z nieufnością, więc nim obsadzili ul nowym rojem okadzali go różnymi ziołami, zadłubywali różne świętości wykonywali różne zabiegi. Specjalistą od tych czynności był Błażej Wyderka od Mrózka z Półtrzeczek. Był to na owe czasy najlepszy pszczelarz” (Czech J., 1959).

Znanym pszczelarzem od około 1855 roku był również Jan Chalcarz (zwany Medyk) – posiadał on pierwszą w Dobrej miodarkę do wirowania miodu - swojego pomysłu. Miodarkę tę pożyczali miejscowi pszczelarze, którzy posiadali jeszcze ule snozowe, nie ramkowe. Miodarka wykorzystywana była do 1940 roku, kiedy to spłonęła w pożarze domu.

Zamiłowanym i postępowym pszczelarzem był także Józef Pleń, który w wieku 16 lat złapał pierwszy rój w lesie. Po dwóch latach pszczoły osypały mu się, więc kupił nowy pień i zaczął hodowlę. Pszczelarzenie przerwała mu wojna. Dopiero gdy z niej wrócił rozpoczął prowadzenie dużej pasieki nowoczesnymi metodami - opierając się na książce Lubienieckiego. Zasłynął jako najlepszy pszczelarz w okolicy - żył jedynie z pszczelarstwa, zmarł w 1955 roku. Dobrym pszczelarzem był również kierownik szkoły w Dobrej - Marcin Szewczyk. Uczył on o życiu pszczół i organizował szkolenia praktyczne w swojej kilkunastopniowej pasiece. W owych czasach pszczelarzył również Stanisław Kudłacz, Szymon Gąsior oraz Józef Kulig z Jurkowa, czy pustelnik z klasztoru cystersów w pustelni na Diablum Kamieniu. W 1926 roku rozpoczęto na tym terenie czytać „Bartnika Postępowego” - pismo wychodzące we Lwowie, założone w 1875 roku i redagowane przez prof. Ciesielskiego. Był on zamiłowanym pszczelarzem, który zaprojektował ul ramowy tzw. Słowian. Od tego czasu zaczęto lepiej pszczelarzyć, a pasieki przynosiły zyski. Lata były dobre, wiosny suche i pogodne, a zimy mroźne (Czech J., 1959).

Na początku lat 30 XX w. przybył do Dobrej ks. Bronisław Pałys, który założył Katolickie Stowarzyszenie Młodzieży Męskiej. Ksiądz Bronisław, razem z Władysławem Karasiem, założyli pasiekę. Mieli 52 pnie, które obsługiwali razem z członkami Katolickiego Stowarzyszenia Młodzieży. Na tej bazie powołano koło pszczelarzy, a trzem młodym członkom подарowano po 2 pnie. Mieli oni rozmnożyć pszczoły i dać je następnym kolegom. Miodu pozyskiwali dużo, rodziny były w dobrej kondycji, lecz agresywne. Jeden z obdarowanych pszczołami - Jan Czech miał u siebie dwie rodziny wybitnie łagodne. Postanowił utrwalić tą cechę i odchować matki od tych pszczół. W złośliwych pozabijał matki, odczekał aż zostanie zasklepiiony cały czerw, pościnał wszystkie mateczniki i do rodzin przekładał czerw z łagodnych rodzin. Gdy założyły mateczniki zostawiał dwa najlepsze, gdy wyszła pierwsza matka zabierał ją wraz z ramką czerwiu i młodymi pszczołami i odnosił do nowego ula, który zabierał w inne miejsce. W ten sposób miał dwie młode matki, które dawały łagodne potomstwo. Tym sposobem wszyscy w ciągu paru lat wymienili matki na łagodne, spokojne i bardzo miodne. Zastosowano również hodowlę znacznie nowocześniejszą, z wykorzystaniem ulika weselnego. Po matki zgłaszali się również pszczelarze z dalszej okolicy. Hodowaną tu pszczołę nazywano „Dobra” lub „Czeszka”. Prezesem koła pszczelarzy został wybrany Jan Czech. *Z każdym rokiem przybywało pszczelarzy, rodzin pszczelich, a miodu pozyskiwano dużo – był bardzo smaczny - nazywano go „smak tęczy” czyli „siedem smaków” (Kaim W., 2013).*

Zwyczaje i wierzenia pszczelarzy

Zacytowane poniżej fragmenty pochodzą z książki Romualda Wróblewskiego „Święta Pszczoła”. *Wielkie zmiany w pasiece pociągała śmierć pasiecznika, a więc opiekuna pszczół, chroniącego podopieczne od wszelkich nieszczęść. W wielu okolicach uważano że wraz ze śmiercią pszczelarza umierają i jego pszczoły. Takiemu powiększeniu nieszczęścia można jednak było zapobiec poprzez zastosowanie szeregu czynności natury magicznej. Pierwszą z nich było zawiadomienie pszczół o nieszczęściu. Odbывало się to poprzez pukanie do każdego*

ula i wypowiedzenia formułki: Pszczółki, wasz pan kazał was pożegnać. Po dokonaniu zawiadomienia można było być spokojnym że pszczoły nie odejdą za swoim panem. Najstarszy z domowników obchodził pasiekę i po zapukaniu w każdy ul dmuchał w wylot. Innym sposobem zapobiegnięcia nieszczęściu była sprzedaż pasieki przez właściciela przed swoją śmiercią. (..)

Jednym ze sposobów powiększenia pasieki było przynoszenie do pasieki darów bożonarodzeniowych. Wkładano pod daszek ula lub wylotem opłatek, ciasto miodowe, okruszek wosku ze świecy wigilijnej. Często praktykowano również wypowiadanie formuły: niech się darzą pszczoły na przyszły rok. (..)

W Polsce wypowiadano zaklęcia by pszczoły nie uciekały, bo ich obowiązkiem jest praca na chwałę Bożą. Wosk kapiący ze świec na ołtarzu przeniesiony do ula w dzień Matki Boskiej Gromnicznej powstrzymywał przyszłą rójkę przed ucieczką i wywoływał ją w odpowiedniej porze. Oskar Kolberg słyszał o metodzie polegającej na zatrzymaniu rojących się pszczół nakazujący pszczelarzowi na widok lecącego roju odwrócić się do słońca, potem klękając przy wylocie ula i bijąc się w piersi powtórzyć trzy razy: Niech będzie pochwalony Przenajświętszy Sakrament, Ciało i Krew Pana Jezusa. Amen. Następnie pasiecznik winien był mocno uderzyć lewą ręką w ul, co było jakoby zakazem powstrzymującym pszczoły przed ucieczką.(..) Zacytowane poniżej fragmenty z książki Romualda Wróblewskiego „Święta Pszczoła”

Inny ciekawy opis rójki i metod jej zbierania znajdujemy w cytowanej już Monografii Powiatu Myślenickiego. „Gdy rój jest już w powietrzu, należy pszczoły głużyć przez bicie młotkiem w ostrze kosy. Wtedy one myślą, że to grzmi i obniżają lot. Kropi się je wtedy wodą przy pomocy kropidła lub obrzuca piaskiem czy ziemią. Pszczoły myślą, że to deszcz, i osiadają na gałęzi lub ziemi. Niekiedy wylatujący rój „bija gałęzią”, a gdy osiadzie, jeszcze go poodkurzają, aby było łatwiej zebrać i przenieść do ula. Chwycony rój zbiera się do drewnianej „króbkki”(Sulkowice), koszyka (Tokarnia, Trzebunia) lub worka (Bilczyce) i przenosi do przygotowanego ula, osadzając tam najpierw matkę. Nowy ul musi być wcześniej okadzony „miodowymi ziołami”, gdyż inaczej „pszczoły nie robiłyby miodu”” (Tokarnia) (Reinfuss R., 1970).

Związek naturalny

Historia pszczelarstwa na terenie Beskidu Wyspowego nierozdzielnie związana jest z pszczołą miejscową. Dzięki jej unikatowym cechom, które wykształciła na przestrzeni wieków mogła w stanie dzikim zamieszkiwać tereny porośnięte puszcza jodłową. Pszczoła ta pomimo trudnych warunków klimatycznych i pożytkowych (z przewagą spadzi jodłowej czasami występującej późno, bardzo niekorzystnych dla innych pszczół) doskonale zimowała i rozwijała się. Jej unikatowe cechy zostały dostrzeżone przez pszczelarzy tam gospodarujących i z początkiem XX wieku podjęto jej hodowlę. Pszczoła ta najlepiej nadaje się do zbioru miodu spadziowego, najszybciej go znajduje, najlepiej go przerabia i dlatego produkuje najwartościowszy miód.

Pszczółę lepszej od linii Dobra w tym środowisku nie ma. Ona w sposób naturalny tutaj powstała, a natura wie co ma robić. (..) Do najważniejszych zalet miejscowej rasy należą między innymi: przerywanie czerwienia pod koniec sierpnia, bardzo ostrożne podejmowanie czerwienia po pierwszym oblocie, bardzo intensywny rozwój w okresie kwitnienia jabłoni, bardzo niewielkie zużycie pokarmu zimą, możliwe zimowanie na zapasach spadzi, wysoka łagodność, zasklep suchy i biały, zapasy pierzgi gromadzone są między komórkami czerwii, odporność na choroby” (Leśniak T., ur. 1947 r.).

Dzięki staraniom miejscowych pszczelarzy została ona objęta programem ochrony zasobów genetycznych, a na terenie Gmin Dobra i Tymbark utworzono obszar hodowli zachowawczej tej pszczoły

Historia linii Dobra

Napisano na podstawie „Programu ochrony zasobów genetycznych pszczół rasy kraińskiej linii Dobra” autorstwa Jerzego Żwirskiego

Pierwotnie teren Polski zamieszkiwała (obejmowała) rasa środkowoeuropejska (*Apis mellifera mellifera*) z wyjątkiem południowych krańców, gdzie swoim zasięgiem sięgała rasa kraińska (*Apis mellifera carnica*). W paśmie Beskidu Wyspowego, na terenach porośniętych lasami jodłowymi występowała pszczoła rodzima, przystosowana do trudnych warunków klimatycznych i pożytkowych. W trakcie ewolucji powstała populacja miejscowa nazwana później Dobra. Pszczoła ta poprzez naturalną selekcję przystosowała się do tamtejszych trudnych warunków. Wytworzyła szereg cennych cech takich jak: odporność na choroby poprzez bardzo silny instynkt higieniczny, dużą zimotrwałość, przystosowanie do zimowli na spadzi, przerywanie czerwienia we wrześniu, ostrożne podejmowanie czerwienia na wiosnę oraz szybki rozwój po ustabilizowaniu się pogody. Cechy te wykształcone zostały na przestrzeni wieków. Dzięki temu pszczoła ta zamieszkiwała te tereny w sposób naturalny i mimo iż miód spadziowy nie nadaje się jako pokarm dla zimujących pszczół, pszczoły te zimowały normalnie. Inne rasy czy też linie pszczół nie byłyby w stanie przetrwać na zapasach spadzi tu występującej. Duża zawartość soli mineralnych (3-5 razy większa niż w miodach nektarowych) bardzo pożądana dla ludzi jest szkodliwa dla pszczół w okresie zimowym gdyż pszczoły nie są w stanie ich strawić a przez to następuje znacznie wcześniejsze przepełnienie ich jelita grubego. Pojawiają się bardzo niebezpieczne biegunki, wypryskiwanie pszczół z uli w trakcie zimy, rozwój nosemozy a w konsekwencji śmierć rodziny. Pszczoły występujące na tych terenach „nauczyły się” bardzo oszczędnie pobierać pokarm w zimie. Matki nie czerwily w zimie, pszczoły nie musiały więc ogrzewać czerwii ani go karmić. Składanie jaj rozpoczynały dopiero po oblotach a intensywny rozwój następował dopiero w okresie kwitnienia mniszka. Do tego czasu żyła pszczoła zimowa, nie spracowana wychowem potomstwa. Do początków XX wieku zamiast miodobrania jesienno wykonywanego obecnie w sierpniu i pierwszych dniach września, miód odbierano po przetrzeźwianiu pszczół, często w Wielki Piątek.

Pierwsze informacje o pszczole z miejscowości Dobra pochodzą od Pana Jana Czecha,

pszczelarza z Dobrej. Przeprowadzał On w latach trzydziestych XX wieku pierwszą selekcję tych pszczoł o opisanych wcześniej cechach. Rozpowszechniła się ona na terenie całej Małopolski, a jej cechy doceniali wszyscy pszczelarze którzy mieli ją w swoich pasiekach.

Po wojnie w 1947 roku komisja w składzie prof. A. Demianowicz, mgr A. Chwałkowski oraz mgr S. Stefański (Burnus 1961) po przejrzeniu pełnej dokumentacji hodowlanej u właściciela pasieki zarodowej p. Jana Czecha z Dobrej wytypowała i wybrała matkę założycielkę rodu. Posłużyła ona jako wzorzec hodowlany o następujących cechach:

Długość języczka:	6.15 mm
Suma szerokości termitu:	3 i 4 -4,89
Liczba haczyków na tylnym skrzydle:	21
Wartość indeksu kubitalnego:	57,2

W artykule tym opisano również jej cechy: „jest bardzo łagodna i z pszczoł krajowych najbardziej trzyma się plastrów, nie jest płochliwa. Nie jest rojliwa i nawet w hodowli zakłada mało mateczników”.

W efekcie likwidacji związków pszczelarskich, które zajmowały się organizacją hodowli w roku 1948 brakuje danych źródłowych do opisu dalszych losów etapów pracy hodowlanej. Nie świadczy to jednak, iż zaniechano prac hodowlanych. Jak podaje J. Stachalska (1964) przez ten okres A. Chwałkowski cały czas selekcionował linię Dobra. Powstanie na nowo związków pszczelarskich i zorganizowanie przez A. Chwałkowskiego Stacji Hodowli i Unasienniania Pszczoł w Bochni w 1963 r. otworzyło nową kartę w historii hodowli linii Dobra. Zaczęto wykorzystywać sztuczną inseminację do hodowli matek reprodukcyjnych oraz zaczęto masową produkcję matek do pasiek produkcyjnych. Materiał zarodowy posłużył do dalszej hodowli i krzyżówek międzyliniowych. Zagadnienie identyfikacji pszczoły miejscowej (Dobrej) bardzo dogłębnie zbadali w swoich badaniach Gromisz (1968) oraz Bornus, Demianowicz, Gromisz (1966). Pierwszy wyróżnia powiat limanowski jako szczególnie liczebny w pszczołę kraińską (Dobrą). Pszczoła linii Dobra pozostawała w pasiekach na terenie Limanowszczyzny w sposób naturalny u pszczelarzy, którzy od dawna znali i doceniali jej wartość hodowlaną. Pozostawała tam niezmienną, gdyż pszczelarze „obronili się” przed importowanymi liniami i krzyżówkami pszczoł niedostosowanych do tamtejszych warunków klimatycznych i pożytkowych. Prof. Michał Gromisz w jednej ze swoich prac naukowych tak o niej pisze: „*Apis mellifera carnica*, ceniona jest przede wszystkim za zdolność do szybkiego rozwoju, łagodność, trzymanie się plastrów. Polscy pszczelarze zainteresowani są jeszcze jedną niebagatelną dla nich cechą: dobrym przystosowaniem do wykorzystania pożytków spadziowych. *Apis mellifera carnica* z południowej Polski wykazuje tę właściwość w dużym stopniu. Dowodem tego mogą być pszczoły z linii Dobra, albo te, które mają w rodowodzie przedstawicieli tej linii” (1968 r.).

Linia Dobra przetrwała ten „szalony” okres fascynacji obcymi rasami i liniami dzięki mądrości pszczelarzy z okolic Dobrej i Tymbarku. Z tych pasiek pochodzi materiał, który w latach siedemdziesiątych i osiemdziesiątych trafił do pana Jerzego Smotra z Tymbarku.

Dzięki Jego pracy hodowlanej udało się utrzymać linię Dobra w niezmienionej postaci do czasów obecnych. Pasieka pana J. Smotra realizowała od 1995 roku Krajowy Program Doskonalenia Genetycznego Pszczół z Zastosowaniem Systemu Hodowli Zachowawczej dla linii Dobra. Dopingiem do pracy były efekty produkcyjne tych pszczoł oraz unikatowe ich cechy dostosowawcze do pożytków spadziowych. Od 2014 roku linia Dobra objęta jest programem ochrony zasobów genetycznych, a na terenie Gmin Dobra i Tymbark jest utworzony obszar hodowli zachowawczej dla tych pszczoł.



Matka rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*) linii Dobra w pasiece p Marty Żwirskiej. Fot Jerzy Żwirski

9. Kontrola:

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa
tel. 22 623-29-00
tel. 22 623-29-01
e-mail: sekretariat@ijhars.gov.pl

10. Etykietowanie:

Pszczelarze produkujący i konfekcjonujący "miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" oraz podmioty zajmujące się skupowaniem i konfekcjonowaniem tego miodu muszą stosować jeden wzór etykiety. Na etykiecie będzie umieszczony symbol (Chronionej Nazwy Pochodzenia) lub ten symbol oraz napis Chroniona Nazwa Pochodzenia. System jednolitych etykiet ma zagwarantować właściwą ich jakość oraz umożliwić łatwą identyfikację produktu. Etykiety będą rozprowadzane przez Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego. Stowarzyszenie przekazuje organowi kontrolnemu zasady dystrybucji oraz rejestry wydanych i wykorzystanych etykiet. Zasady dystrybucji nie mogą w żaden sposób dyskryminować producentów nie należących do Stowarzyszenia.

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Należy napisać, czy istnieją szczegółowe 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:

Podczas przygotowywania wniosku korzystano z poniższych publikacji:

Bornus L., Demianowicz A., Gromisz M. (1966): Morfometryczne badania krajowej pszczoły miodnej *Apis mellifica* L.. *Pszczeln. Zesz. Nauk.* 10(1-2-3-4):1-46

Brylak M., 1970. Medycyna ludowa. [w]: Reinfuss R., Rydlowa M. (red.), 1970. Monografia Powiatu Myślenickiego. Wydawnictwo Literackie Kraków, t. 2. Kultura Ludowa, s: 324-325
Bzowski K., 2012. Powiat Limanowski. Ostoja natury i zdrowia. Przewodnik turystyczny po powiecie limanowskim. Kraków, s: 10-13.

Czech J., 1959. Pszczelarstwo w Dobrej w powiecie limanowskim. Biuletyn Komisji Kulturalno-Oświatowej przy Prezydium Gromadzkiej Rady Narodowej w Dobrej (styczeń

1959). Przedruk [w]: Michorczyk D., 2013. Towarzystwo Miłośników Regionu Dobrzańskiego. Koło Pszczelarzy w Dobrej. Wczoraj-dzisiaj-jutro. Publikacja wydana z okazji 80-lecia powstania.

Dyląg D., Sadowski P., 2005. Beskid Myślenicki. Przewodnik. Oficyna Wydawnicza Rewasz. Pruszków, s:8, 13, 18-19

Gacek D., 2012. Beskid Wyspowy. Przewodnik. Oficyna Wydawnicza Rewasz. Pruszków, s:7-9; 13-15

Gacek D., 2012a. Nasza Beskidzka Mała Ojczyzna. Stowarzyszenie LGD „Przyjazna Ziemia Limanowska”. Limanowa, s: 10-13.

Gromisz M. (1968): Badania morfometryczne krainki selekcyjowanej w Polsce i Niemieckiej Republice Demokratycznej. *Pszczeln. Zesz. Nauk.* 12(3):99-115

Kaim W., 2013. Historia działalności. [w]: Michorczyk D., 2013. Towarzystwo Miłośników Regionu Dobrzańskiego. Koło Pszczelarzy w Dobrej. Wczoraj-dzisiaj-jutro. Publikacja wydana z okazji 80-lecia powstania.

Kapturkiewicz A., "Wprowadzenie nazwy Beskid Wyspowy do literatury polskiej - cz. 2", *Echo Limanowskie*, nr 242-243 Listopad-Grudzień 2014

Kiryk F., 1970. Dzieje powiatu myślenickiego w okresie przedrozbiorowym. Osadnictwo. [w:] Reinfuss R., Rydlowa M. (red.), 1970. Monografia Powiatu Myślenickiego. Wydawnictwo Literackie Kraków, t. 1. Historia, s: 61, 99, 149

Łapiński W., 2012. Nadleśnictwo Myślenice. Myślenice, s: 2-3

Łapiński W., Zygarowicz J., Jastrzębski R., 2013. Nadleśnictwo Limanowa. Limanowa, s: 4-5

Marczakowa K., 1970. Pożywienie. [w]: Reinfuss R., Rydlowa M. (red.), 1970. Monografia Powiatu Myślenickiego. Wydawnictwo Literackie Kraków, t. 2. Kultura Ludowa, s: 217.

Reinfuss R., 1970. Pasterstwo i hodowla. [w]: Reinfuss R., Rydlowa M. (red.), 1970. Monografia Powiatu Myślenickiego. Wydawnictwo Literackie Kraków, t. 2. Kultura Ludowa, s: 131-135

Stachalska J., 1964. To dobra koncepcja. *Pszczelarstwo* 1, 1964.

Tworek K. (red.), 1996. Pszczoły na spadzi. Wydawnictwo Sądecki Bartnik, Nowy Sącz, s: 18-25, 58-76

Uchwała Sejmiku Województwa Małopolskiego Nr VII/109/15 z dnia 30 marca 2015 r. w sprawie dopuszczenia utrzymywania na terenie gmin Dobra i Tymbark wyłącznie pszczoł rasy kraińskiej (car) linii Dobra [<http://bip.malopolska.pl/umwm/Article/get/id,1043899.html>]

Wilde J., Prabucki J., 2008. Hodowla pszczoł. Wydawnictwo PWRiL, Poznań, s: 464-467

Wróblewski R., Święta pszczoła, wydanie II, Sądecki Bartnik 2009

Żwirski J., Kwiatkowski T., Kajak M., Polak G., 2014. Program ochrony zasobów genetycznych dla pszczoły rasy krajńskiej linii Dobra. Załącznik nr 1 do Zarządzenia nr 6/14 z dn. 10 lutego 2014 r. Instytutu Zootechniki – PIB.

[http://www.bioroznorodnosc.izoo.krakow.pl/system/files?file=Zarządzenie_nr_6_14_-_program_Dobra.pdf.]

Wywiady etnograficzne przeprowadzone z:

Tadeuszem Leśniakiem, Władysławem Kaimem, Jerzym Smoterem, Jerzym Żwirskim

Dane statystyczne za 2014 r. dla powiatu limanowskiego i myślenickiego [krakow.stat.gov.pl]

Nadleśnictwo Myślenice - Portal Korporacyjny Lasów Państwowych

[www.myslenice.krakow.lasy.gov.pl]

Nadleśnictwo Limanowa- Portal Korporacyjny Lasów Państwowych Nadleśnictwo

[www.limanowa.krakow.lasy.gov.pl]

JEDNOLITY DOKUMENT

[Wpisać nazwę, taką samą jak w pkt 1 poniżej:] „...”

Nr UE: [wyłącznie do użytku UE]

[Zaznaczyć jeden kwadrat, wpisując „X”:] **ChNP (X)** **ChOG ()**

1. NAZWA LUB NAZWY [ChNP LUB ChOG]

Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego

2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB PAŃSTWO TRZECIE

Polska

3. OPIS PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

3.1. Typ produktu

Klasa 1.4 Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” jest to płynny lub skrzystalizowany miód spadziowy powstający ze spadzi jodłowej. Surowcem do produkcji „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” jest spadz jodłowa z górskich lasów jodłowych Beskidu Wyspowego i niewielkiej części Beskidu Makowskiego zwanej Beskidem Myślenickim. Jest ona wytwarzana na jodle pospolitej (*Abies alba*) przez mszyce należące do gatunku miodownica jodłowa zielona (*Cinara pectinata* Nördl).

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” jest wytwarzany wyłącznie przez rodziny pszczoły rasy krajńskiej (*Apis mellifera carnica*) linii Dobra lub ich krzyżówki z innymi pszczołami rasy krajńskiej (*Apis mellifera carnica*). W krzyżówkach strona mateczna musi pochodzić z linii Dobra, natomiast ojcowska musi być rasy krajńskiej. Na terenie obszaru hodowli zachowawczej i jego obrzeżach można hodować wyłącznie pszczoły rasy krajńskiej linii Dobra.

Spadz wytwarzana na jodle pospolitej stanowi co najmniej 95% ogólnej zawartości spadzi w „miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego”. Maksymalnie 5% spadzi może pochodzić z drzew liściastych.

Charakterystyka organoleptyczna

Konsystencja „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” jest gęsta i lepka. Miód nieskrzystalizowany jest koloru czarno-zielonego z możliwymi ciemnobrązowymi przebarwieniami. Po skrzystalizowaniu przybiera barwę jaśniejszą, zielonoszarą do brązowej. Barwa miodu w skali Pfunda wynosi co najmniej 86 mm. Krystalizacja następuje powoli po ok. 4 miesiącach od wywirowania, ma formę drobnoziarnistą lub średnioziarnistą. „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” ma intensywny aromat, ze specyficznym, przypominającym żywicę zapachem, smak delikatny, słodki.

Charakterystyka fizykochemiczna

- Zawartość wody – nie więcej niż 17,5 %
- Przewodność właściwa w [mS/cm] nie mniej niż 1,20
w [10⁻⁴ S.cm⁻¹] nie mniej niż 12,00
- Liczba diastazowa LD w skali Schade nie mniej niż 15

– Zawartość HMF (5-hydroksymetylofurfuralu) nie większa niż 15 mg/kg.

Charakterystyka mikrobiologiczna

W „miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego” widoczne są wskaźniki spadzi: zarodniki grzybów oraz glony. Wśród grzybów przeważają sadzaki *Atichia*: *Hormisciumi*, *Triposporium*, *Capnophialophorapinophila* i *Triposporiumpinophilum*. Są to charakterystyczne dla tego miodu gatunki występujące zarówno w spadzi jak i miodzie. Wśród glonów przeważają komórki *Pleurococcussp*, *Chlorococcus* oraz *Cystococcus*. Spotyka się również sinice *Cyanophyceae* i okrzemki *Diatomeae*. Kolor miodu jest wynikiem występowania w nim właśnie wskaźników spadzi.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Podkarmianie pszczoł syropem cukrowym można przeprowadzać po zakończeniu produkcji „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego”. Niedopuszczalne jest karmienie pszczoł w okresie pozyskiwania miodu. W okresach bezpożytkowych, gdy zagrożony jest prawidłowy rozwój rodzin pszczelich można pszczoły podkarmiać pobudzająco ciastem miodowo-cukrowym. Podkarmianie pobudzające w okresach bezpożytkowych powinno być zakończone nie później niż 10 dni przed początkiem pojawienia się spadzi.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się wszystkie etapy produkcji.

Przed przystąpieniem do produkcji „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” należy najpierw odebrać z rodzin cały miód nektarowy, aby nie spowodował on zmiany smaku pozyskiwanego miodu spadziowego oraz cech fizykochemicznych. Ramki po pozyskaniu i wywirowanym miodzie nektarowym przed przystąpieniem do produkcji „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” powinny zostać wcześniej osuszone przez pszczoły.

Dojrzały, posyty miód, po odsklepieniu odwirowywuje się w miodarkach wykonanych z blachy kwasoodpornej.

Miód wypada w miodarkach z komórek ramek na zasadzie siły odśrodkowej. Odwirowany miód należy precedzić przez sita i zlać do odstojników lub naczyń hurtowych.

Miód po wyklarowaniu rozlewa się do opakowań detalicznych. Są to opakowania szklane o różnej objętości.

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

Wszystkie naczynia oraz urządzenia mające kontakt z miodem muszą posiadać stosowne atesty dopuszczające je do kontaktu z żywnością.

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

W okresie produkcji miodu nie wolno przeprowadzać żadnych zabiegów z wykorzystaniem środków leczniczych. Dopuszcza się stosowanie zabiegów biologicznych, nie mających wpływu na ewentualne zanieczyszczenie miodu.

Po skryształizowaniu miodu w naczyniach hurtowych dopuszcza się jego dekrystalizację w specjalnie przeznaczonych do tego urządzeniach (komorach dekrystalizacyjnych) z regulowaną temperaturą wewnętrzną. W trakcie dekrystalizacji nie można na żadnym etapie zwiększyć temperatury powyżej 40 stopni Celsjusza. Temperaturę wewnątrz komory trzeba odnotować w dzienniku dekrystalizacji przynajmniej raz dziennie.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Rozlewanie „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” musi odbywać się na obszarze określonym w punkcie 4. Jest to związane z tradycyjnie stosowaną praktyką mającą na celu zagwarantowanie odpowiedniej jakości produktu jak i w celu nadzoru i kontroli nad pochodzeniem chronionego miodu. Miód rozlewa się do opakowań detalicznych takich jak słoiki szklane o różnej pojemności oraz do opakowań hurtowych - wiader i beczek szczelnie zamykanych. Miód powinien być przechowywany w szczelnych opakowaniach, z dala od światła, w temp. nie wyższej niż 20°C i wilgotności nie większej niż 80%.

Pszczelarze zazwyczaj zbierają miód w sposób tradycyjny i rzemieślniczy oraz sami rozlewają wytworzone we własnych pasiekach miody do opakowań detalicznych. W ten sposób unika się zagrożeń związanych z ewentualną zmianą właściwości fizykochemicznych. Jeżeli nie są zachowane odpowiednie warunki przy przemieszczaniu miodu to może on, jako substancja higroskopijna, chłonać wodę lub szybko krystalizować. Możliwe jest też chłonięcie obcych zapachów, które mogą całkowicie zmienić smak miodu. Może to doprowadzić do niespełnienia wymagań określonych w opisie produktu. Poza tym do przewożenia miodu powinno stosować się specjalnie przystosowane pojazdy. Powstaje zatem zagrożenie, że produkt nie będzie odpowiedniej jakości. Przewożenie i rozlewanie miodu poza jego obszarem geograficznym może powodować niekontrolowane mieszanie miodów, jego wadliwą dekrystalizację (w konsekwencji podniesienie HMF-u ponad dopuszczalny poziom). W sytuacji, gdyby była możliwość transportu miodu przed rozlaniem poza jego obszar geograficzny, istnieje zagrożenie zmieszania „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” z innymi miodami lub też sprzedawania miodów pochodzących z innych regionów pod tą chronioną nazwą.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Pszczelarze produkujący i konfekcjonujący „miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” oraz podmioty zajmujące się skupowaniem i konfekcjonowaniem tego miodu muszą stosować jeden wzór etykiety. System jednolitych etykiet ma zagwarantować właściwą ich jakość oraz umożliwić łatwą identyfikację produktu. Etykiety rozprowadzane są przez Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego. Stowarzyszenie przekazuje organowi kontrolnemu zasady dystrybucji oraz rejestry wydanych i wykorzystanych etykiet. Zasady dystrybucji nie mogą w żaden sposób dyskryminować producentów nienależących do Stowarzyszenia.

4. ZWIĄZŁE OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

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

5. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

Wyjątkowa jakość „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” wiąże się nierozdzielnie ze środowiskiem naturalnym obszaru geograficznego opisanego w pkt 4. „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” zawdzięcza swoją jakość nie tylko

wyjątkowym właściwościom środowiska przyrodniczego, ale również umiejętnościom lokalnych pszczelarzy. Tylko wspólne oddziaływanie wymienionych czynników pozwala uzyskać miód spadziowy odznaczający się specyficznymi cechami.

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” pochodzi z obszaru górzystego, zalesionego, z dużym udziałem jodły pospolitej, który nazywa się Beskidem Wyspowym oraz niewielkiej części Beskidu Makowskiego, zwanej Beskidem Myślenickim. Jeszcze 400-500 lat temu cały ten obszar pokrywała puszcza karpacka, łącząca się z kompleksami leśnymi Gorców i Beskidu Sądeckiego. Dopiero intensywna akcja osadnicza w XV oraz XVI w. spowodowała zmiany szaty roślinnej i zwierzęcej. Część lasów niżej położonych przekształcono w pola uprawne i łąki oraz posadzono pierwsze drzewa owocowe.

Na obszarze Beskidu Wyspowego oraz Myślenickiego nie ma większych miast (powyżej 20 000 mieszkańców). Brak uciążliwych dla środowiska zakładów przemysłowych czyni ten teren czystym ekologicznie. Wiele gospodarstw rolnych posiada certyfikaty produkcji ekologicznej. Dużą część obszaru stanowią lasy. Niemal 88% zajmują siedliska lasu górskiego, a pozostałe 12% siedliska lasu mieszanego górskiego. Obecnie około 40% powierzchni Beskidu Wyspowego porośniętych jest góorskimi lasami, zlokalizowanymi głównie na stokach i szczytach. Dominują tam lasy dolnoreglowe: lasy bukowo-jodłowe, jedliny oraz bory mieszane jodłowo-świerkowe. Nasycenie lasów jodłą pospolitą jest tu największe w całej Polsce i przeciętnie wynosi powyżej 40%.

W paśmie Beskidu Wyspowego, na terenach porośniętych lasami jodłowymi pierwotnie występowała pszczoła rodzima rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*), która przystosowała się do trudnych warunków klimatycznych i pożytkowych. W trakcie ewolucji powstała populacja miejscowa nazwana później „Dobra”, która poprzez naturalną selekcję przystosowała się do tamtejszych trudnych warunków i wytworzyła szereg cennych cech, takich jak odporność na choroby, duża zimotrwałość, przystosowanie do zimowoli na spadzi, przerywanie czerwienia we wrześniu, ostrożne podejmowanie czerwienia na wiosnę oraz szybki rozwój po ustabilizowaniu się pogody. Dzięki temu pszczoła zamieszkiwała te tereny w sposób naturalny i mimo że miód spadziowy nie nadaje się jako pokarm dla zimujących pszczół, pszczoły te zimowały normalnie. Inne rasy i linie pszczół nie byłyby w stanie przetrwać na zapasach spadzi występującej na terenie Beskidu Wyspowego.

Duża zawartość soli mineralnych bardzo pożądana dla ludzi jest szkodliwa dla pszczół w okresie zimowym, gdyż pszczoły nie są w stanie ich strawić, co może doprowadzić do zaperzenia pszczół, a w konsekwencji doprowadzić do śmierci rodziny. Jednak pszczoły kraińskie linii Dobra nauczyły się bardzo oszczędnie pobierać pokarm w zimie. Matki nie czerwily w zimie, pszczoły nie musiały więc ogrzewać czerwii ani go karmić. Składanie jaj rozpoczynały dopiero po oblotach, a intensywny rozwój następował dopiero w okresie kwitnienia mniszka lekarskiego (*Taraxacum officinale*).

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” jest produktem wyjątkowym i ściśle związanym z obszarem, z którego pochodzi. Specyfika tego produktu wynika z obszaru geograficznego, czyli z górskich lasów jodłowych Beskidu Wyspowego, które nie zostały skażone przez przemysł. To właśnie na terenie Beskidu Wyspowego jest najwięcej drzewostanów jodłowych w całych Karpatach. Wysoka przewodność właściwa „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” jest parametrem ściśle związanym z obszarem produkcji tego miodu. Duża zawartość soli mineralnych w glebach Beskidu Wyspowego jest odzwierciedlona w składzie chemicznym „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego”. Jodły pobierając z gleby wodę, sole mineralne i mikroelementy wprowadzają je do soku roślinnego, który jest surowcem do produkcji spadzi.

Producentami spadzi na jodle pospolitej (*Abies alba*) są mszyce z gatunku miodownica jodłowa zielona (*Cinara pectinata* Nördl). Mszyce te pobierają z gałęzi jodłowych sok roślinny, z którego wykorzystują składniki białkowe, a wydają pozostałą, lepką ciecz składającą się głównie z węglowodanów, czyli spadź. Pszczoły pobierają spadź z igieł i gałązek jodły oraz z poszycia występującego bezpośrednio pod jodłami. Spadź początkowo ma barwę jasną, ale szybko dostają się do niej różne domieszki, takie jak ziarna pyłku kwiatowego lub zarodniki grzybów i glonów. Domieszki te nadają „miodowi spadziowemu z Beskidu Wyspowego” charakterystyczną czarno-zieloną barwę. Spadź miodownicy jodłowej zielonej bogata jest w składniki mineralne i witaminy z grupy B. W popiele przeważają tlenki potasu, fosforu oraz sodu. Stwierdza się też obecność magnezu, manganu oraz innych mikroelementów. W spadzi występują garbniki, żywice oraz inne związki nadające jej intensywnego smaku oraz aromatu. Zawartość tych składników wpływa na specyficzny skład oraz szczególne właściwości „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” i jest nierozdzielnie związana z występowaniem miodownicy jodłowej zielonej w górskich lasach jodłowych Beskidu Wyspowego oraz składem chemicznym produkowanej przez nią spadzi.

Wysoki udział spadzi jodłowej w „miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego” jest ściśle związany z regionem, w którym jest on wytwarzany. W regionie Beskidu Wyspowego oraz Beskidu Myślenickiego spadź na drzewach liściastych występuje niezwykle rzadko. Dodatkowo czas pojawienia się spadzi na drzewach liściastych przypada na okres od końca maja do połowy czerwca. Spadź jodłowa pojawia się natomiast od końca czerwca do końca września.

Kolejną, charakterystyczną cechą „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” ściśle związaną z regionem z którego pochodzi, jest większa domieszka pyłku z roślin wiatropylnych. Doproszenie pyłkiem roślin owadopylnych jest z kolei znacznie niższe niż miodów nektarowych. Cecha ta wynika z faktu, że w okresie pojawienia się spadzi na jodle pospolitej na terenie Beskidu Wyspowego, poza lipami, nie występują towarowe pożytki nektarowe. Wyższa zawartość pyłku z roślin wiatropylnych świadczy m.in. o braku lub bardzo niewielkim pożytku z roślin nektarujących i jest cechą charakterystyczną miodu spadziowego z drzew iglastych, a zwłaszcza ze spadzi jodłowej.

Charakterystyczna dla obszaru Beskidu Wyspowego jest również długa historia wykorzystywania przez pszczoły pożytku ze spadzi jodłowej, co przyczyniło się do powstania pszczoły miejscowej linii Dobra. Fakt ten wskazuje na ogromny związek „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” z obszarem, z którego pochodzi. Pszczoła linii Dobra na przestrzeni wieków wykształciła mechanizmy pozwalające jej rozwijać się na tym terenie, charakteryzującym się dominacją spadzi jako pożytku głównego, gdzie pszczoły innych ras lub linii nie były w stanie samodzielnie egzystować. Dzięki jej unikatowym cechom mogła w stanie dzikim zamieszkiwać tereny porośnięte puszcza jodłową. Cechy pszczoły linii Dobra, które kształtowały się na przestrzeni wieków sprawiły, że obecnie najlepiej nadaje się ona do zbioru „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego”, gdyż najszybciej go znajduje, najlepiej go przerabia i produkuje najwartościowszy miód. O znaczeniu wyjątkowych mechanizmów wykształconych na terenie Beskidu Wyspowego przez pszczołę linii Dobra dowodzi również wysoka liczba diastazowa (LD) „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego”. Parametr ten świadczy o dużej zawartości cennych enzymów zawartych w miodzie, pochodzących właśnie z organizmu pszczoł rasy kraińska linii Dobra, występującej w regionie Beskidu Wyspowego.

Długa historia pszczelarstwa na tym obszarze przyczyniła się do wykształcenia umiejętności lokalnych pszczelarzy. Nie stosowali oni importowanych linii i krzyżówek

pszczoł niedostosowanych do tamtejszych warunków klimatycznych i pożytkowych, a dzięki ich pracy hodowlanej udało się utrzymać linię Dobra w niezmienionej postaci do czasów dzisiejszych. Miejscowi pszczelarze wypracowali zasady postępowania przy produkcji i pozyskiwaniu „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” oraz hodowli pszczoł. Wysokie parametry „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego” da się uzyskać wyłącznie dzięki zachowaniu bardzo dużej staranności w procesie prowadzenia gospodarki pasiecznej oraz odbierania i przechowywania tego miodu. „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” wyróżnia się niską zawartością wody oraz HMF-u (5-hydroksymetylofurfuralu). Niska zawartość wody świadczy o dobrym odparowaniu wody przez pszczołę podczas dojrzewania miodu oraz umiejętnym określeniu terminu miodobrania przez pszczelarza. HMF powstaje w miodzie z cukrów prostych w wyniku wysokiej temperatury podgrzewania i długiego czasu przechowywania. Niska zawartość HMF w „miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego” potwierdza jego świeżość oraz podgrzewanie w niskiej temperaturze, dzięki czemu zachowane są jego cenne składniki. To właśnie wiedza i doświadczenie lokalnych pszczelarzy, a także dbałość o świeżość miodu, wpływa na skład chemiczny, a co za tym idzie szczególne właściwości „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego”. Dzięki staraniom miejscowych pszczelarzy, pszczoła kraińska linii Dobra od 2014 roku objęta jest ochroną zasobów genetycznych, a na terenie dwóch gmin powiatu limanowskiego utworzono dla niej rejon hodowli zachowawczej. Inicjatywa ta przyczynia się do ochrony wyjątkowych cech pszczoły linii Dobra, co bezpośrednio przyczynia się do zachowania specyficznych cech „miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego”.

Połączenie wszystkich ww. elementów, jak wysoki udział w lasach jodły pospolitej, hodowla pszczoły miejscowej linii Dobra, czystość środowiska i sprzyjający mikroklimat Beskidu Wyspowego, tradycyjny model gospodarki pasiecznej oraz umiejętności lokalnych pszczelarzy mają bezpośrednie odzwierciedlenie w specyficznym charakterze miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego, a tym samym w jego szczególnych właściwościach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014)