

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO ¹⁾
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko:

Kurpiowsko-Mazowiecki Związek Pszczelarzy w Ostrołęce

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

ul. Broniewskiego 20
07-415 Olszewo-Borki

3. Adres do korespondencji:

telefon: +48 29 745 15 13
e-mail: zszymanski26@wp.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Zbigniew Szymański

5. Grupa:

Kurpiowsko-Mazowiecki Związek Pszczelarzy w Ostrołęce zrzesza obecnie 180 pszczelarzy.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

Miód kurpiowski

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

- 1) nazwa pochodzenia
2) oznaczenie geograficzne

X

3. Kategoria:

Kategoria 1.4 – inne produkty pochodzenia zwierzęcego, miód

¹⁾ Niepotrzebne skreślić.

4. Opis:

Charakterystyka mikroskopowa:

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

Charakterystyka organoleptyczna:

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

Charakterystyka fizykochemiczna

Cechy fizykochemiczne *miodu kurpiowskiego*

- Zawartość cukrów prostych (glukozy i fruktozy) - nie mniej niż 60g/100g
- Zawartość sacharozy – nie więcej niż 5g/100g
- Liczba diastazowa (LD) w skali Schade - nie mniej niż 8
- Wolne kwasy – nie więcej niż 50 mili-równoważników na 1000g
- Przewodność elektryczna właściwa – nie więcej niż 0,8 mS/cm
- Zawartość substancji nie rozpuszczalnych w wodzie - nie więcej niż 0,1g/100g
- Zawartość wody – nie więcej niż 18,5%
- Zawartość HMF (5-hydroksymetylofurfuralu) - nie więcej niż 10 mg/kg

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

5. Obszar geograficzny:

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

Z województwa mazowieckiego jest to następujący obszar:

- gminy: Chorzele, Jednorzec oraz Przasnysz w powiecie przasnyskim,
- gminy: Krasnosielc, Płoniawy - Bramura, Sypniewo, Młynarze, Różan, Rzewnie oraz Maków w powiecie makowskim
- gminy: Obryte oraz Zatory w powiecie pułtuskim
- gminy: Długosiodło, Brańszczyk oraz Rząśnik w powiecie wyszkowskim
- gminy: Brok, Ostrów, Wąsewo oraz Małkinia w powiecie ostrowskim
- gminy: Goworowo, Czerwin, Rzekuń, Olszewo-Borki, Lelis, Troszyn, Baranowo, Kadzidło, Czarnia, Myszyniec oraz Łyse w powiecie ostrołęckim.

Z województwa podlaskiego jest to następujący obszar:

- gmina: Turośl w powiecie kolneńskim
- gminy: Nowogród i Zbójna w powiecie łomżyńskim.

6. Dowód pochodzenia:

1. Całość procesu produkcyjnego podlega specjalnemu systemowi kontroli. Umożliwia on całkowite odtworzenie historii produktu. Nazwa „miód kurpiowski” może być stosowana tylko do tego produktu, który całkowicie spełnia każdy z następujących warunków:

- a) został wytworzony na obszarze geograficznym określonym w części 5 zgodnie z metodą produkcji opisaną w części 7 i posiada cechy określone w opisie w części 4,
- b) jego producenci w formie pisemnej zobowiązali się przestrzegać specyfikacji, w tym obowiązków wynikających z „dowodu pochodzenia”,
- c) jego producenci przekazali informacje wymienione w części 6 pkt. 3, 4, 5 do Kurpiowsko-Mazowieckiego Związku Pszczelarzy w Ostrołęce zwanego dalej „Związkiem”.

2. Kontrola produkcji „miodu kurpiowskiego” oparta jest na systemie zarządzania i nadzoru nad jakością, który ma gwarantować, że w obrocie – pod nazwą chronioną – znajdują się wyłącznie produkty spełniające niniejszą specyfikację. Kurpiowskie pochodzenie miodu jest z jednej strony potwierdzane za pomocą analizy organoleptycznej i laboratoryjnej, a z drugiej strony za pomocą systemu rejestrowania obejmującego pozyskiwanie i konfekcjonowanie miodu od momentu rozpoczęcia okresu produkcji w ulach do momentu sprzedaży miodu.

3. Każdy producent, który chce wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą jest zobowiązany do złożenia deklaracji do Związku. Deklaracja musi zawierać przynajmniej:

- a) imię i nazwisko pszczelarza,
- b) umiejscowienie (lokalizacja) pasieki, dla pasiek wędrownych – wszystkie lokalizacje stacjonowania pasiek w sezonie zbiorów,
- c) liczbę rodzin, rasę pszczół,
- d) informacje dotyczące stanu sanitarnego rodzin pszczelich,
- e) oświadczenie pszczelarza, że zobowiązuje się przestrzegać specyfikacji,
- f) zaświadczenie o ukończeniu kursu kwalifikacyjnego w zawodzie pszczelarz („wykwalifikowany robotnik” lub „mistrz”) lub tytuł Technik Pszczelarz,
- g) informacje o wymaganych dokumentach, o których mowa w części 7 pkt 2.

4. W przypadku jakiegokolwiek zmiany dotyczącej elementów deklaracji (z części 6 pkt. 3), pszczelarze powinni przekazać te informacje do Związku. Aktualizacja w rejestrze powinna być dokonywana nie rzadziej niż raz w roku po wiosennym oblocie pszczół, nie później jednak niż do pierwszego kwietnia.

5. Pszczelarze, którzy nie są zarejestrowani, a chcą wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą, powinni złożyć deklarację o przystąpieniu nie później niż do 31 grudnia roku poprzedzającego przystąpienie do używania chronionego oznaczenia geograficznego.

6. Wszyscy pszczelarze są zobowiązani do używania jednego wzoru etykiety. Związek dystrybuuje je na podstawie danych zawartych w deklaracji. Na każdej etykiecie powinien znajdować się kolejny numer oraz informacje umożliwiające identyfikację pszczelarza. Szczegółowe zasady oraz procedury dotyczące dystrybuowania etykiet wśród pszczelarzy są przekazywane do organu kontrolnego. Zasady te i wprowadzone procedury w żaden sposób nie mogą dyskryminować producentów nienależących do Związku. Oprócz tej etykiety pszczelarze mogą umieszczać na opakowaniu wszystkie inne dopuszczone prawnie informacje i oznakowania.

7. Związek poddaje kontroli wewnętrznej, niezależnej od kontroli przeprowadzanej przez organ określony w części 9 specyfikacji, określoną w danym roku liczbę pszczelarzy, którzy złożyli deklarację i chcą wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą. Kontroluje się zgodność danych podanych w deklaracji oraz przestrzeganie zasad określonych w części 7. Sprawdzeniu poddaje się też produkt finalny. Ocenę dokonuje się na podstawie analizy organoleptycznej i laboratoryjnej określającej skład pyłkowy oraz zawartość wody i poziom HMF-u.

8. Jeżeli w wyniku przeprowadzonej kontroli, Związek stwierdzi niezgodność ze specyfikacją, odmawia wydania etykiet. Podmiot może wystąpić do organu kontrolnego określonego w części 9 o sprawdzenie zgodności ze specyfikacją. Jeżeli ten organ potwierdzi zgodność, to Związek wydaje etykiety.

9. Związek prowadzi ewidencję pszczelarzy, którzy złożyli deklarację o przystąpieniu do produkcji „miodu kurpiowskiego” w odpowiednim terminie i ich pasieki są usytuowane na obszarze określonym w części 5. Lista ta jest przekazywana do organu kontrolującego wraz z informacjami dotyczącymi wydanych etykiet.

10. Pszczelarz musi zawsze posiadać następujące rejestry i dokumenty:

- a) kopię deklaracji złożonej do Związku,
- b) aktualne dokumenty potwierdzające objęcie pasieki nadzorem weterynaryjnym,
- c) w przypadku, gdy pasieka była przewożona w granicach obszaru geograficznego określonego w pkt 5, należy również rejestrować informację, w którym miejscu i w jakim czasie zbierany był „miód kurpiowski”,
- d) rejestr otrzymanych i wykorzystanych etykiet,
- e) rejestr ilości miodu wytworzonego, konfekcjonowanego i sprzedanego w danym roku z zaznaczeniem ilości miodu objętego chronioną nazwą „miód kurpiowski”,
- f) rejestr wyników badań zawartości wody w odwirowanym miodzie oraz poziomu HMF-u.

11. W przypadku, gdy organ kontrolny stwierdzi niezgodności występujące choćby na jednym etapie łańcucha produkcyjnego, które mogły spowodować, iż produkt został wytworzony niezgodnie ze specyfikacją, produkt nie będzie mógł być wprowadzony do obrotu pod chronioną nazwą.

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

Prowadzenie rejestrów pozwala na określenie pochodzenia i miejsca pozyskiwania miodów, a także ilości wyrobu otrzymanego i wprowadzonego do obrotu. Wprowadzenie obowiązku sprzedaży „miodu kurpiowskiego” pod jedną wspólną etykietą ma na celu zagwarantowanie właściwego poziomu kontroli, panowanie nad produktem oraz nadzorowanie jego jakości i informację o ilości wprowadzanej do obrotu. Obowiązek wykorzystywania jednej etykiety ma dawać gwarancję, że pod chronioną nazwą jest sprzedawany produkt oryginalny. Obowiązek ten nie stanowi ograniczenia dla pszczelarzy, ponieważ etykiety mogą otrzymać zarówno pszczelarze zrzeszeni w Związku, jak też i nie zrzeszeni w nim. Wprowadzenie obowiązku sprzedaży miodu pod jedną etykietą ma również na celu ograniczenie możliwości podrabiania i fałszowania miodu.

7. Metoda produkcji:

1. Pasieka musi być usytuowana na obszarze, o którym mowa w części 5. Wybór miejsca usytuowania pasieki podejmowany jest przez pszczelarza.
2. Pszczelarz musi posiadać dokumenty potwierdzające stan zdrowia pszczół lub zaświadczenie o objęciu pasieki nadzorem weterynaryjnym przez powiatowego Lekarza Weterynarii.
3. Do produkcji „miodu kurpiowskiego” mogą być wykorzystywane wyłącznie pszczoły następujących ras: pszczoła środkowoeuropejska (*Apis mellifera mellifera*), pszczoła kraińska (*Apis mellifera carnica*) oraz pszczoła kaukaska (*Apis mellifera caucasica*) oraz pszczoły pochodzące z kojarzenia tych ras.
4. Po rozpoczęciu zbierania „miodu kurpiowskiego” każdorazowo po stwierdzeniu, że pszczoły korzystały z pożytku z roślin uprawnych, należy odebrać zebrany przez pszczoły miód. Na ramkach mogą zostać drobne ilości miodu, jeżeli wymaga tego właściwe funkcjonowanie rodzin pszczelich. Pozostawiona ilość miodu nie może doprowadzić do zmiany smaku i zapachu ostatecznego produktu lub doprowadzić do niespełnienia wymagań postawionych w opisie. Dopiero po odebraniu miodu, przy spełnieniu powyższych wymagań, można ponownie przystąpić do zbierania „miodu kurpiowskiego”.
5. Pszczoły można dokarmiać po odwirowaniu miodu przed zimą zgodnie z Kodeksem Dobrej Praktyki Pszczelarskiej. Niedopuszczalne jest dokarmianie pszczół w okresie zbierania „miodu kurpiowskiego”. Wyłącznie w wyjątkowych przypadkach, gdy zagrożony jest prawidłowy rozwój rojów pszczelich, dopuszcza się dokarmianie przed rozpoczęciem zbierania miodu, jednakże powinno się ono zakończyć najpóźniej na 14 dni przed planowanym miodobranem i dawkowanie nie może przekraczać 0,5 kg cukru, na 24 h na pszczeli rój.
6. Miód odwirowuje się na zimno w miodarce z wykorzystaniem siły odśrodkowej.
7. Odwirowany miód poddaje się procesowi cedzenia przez specjalne sita w celu wyeliminowania zanieczyszczeń, które mogą znajdować się w miodzie. Przecedzony miód wlewany jest do odstojników.
8. Po wyklarowaniu się miodu w odstojnikach zostaje on rozlany do różnego rodzaju opakowań detalicznych. Są to najczęściej pojemniki szklane lub kamionkowe o pojemności nieprzekraczającej 1400 g. Miód powinien być przechowywany w szczelnie zamkniętych opakowaniach detalicznych z dala od światła, w temperaturze od 10°C do 20°C, przy wilgotności nie wyższej niż 75%.
9. Rozlewanie do opakowań detalicznych musi odbywać się na obszarze określonym w części 5 i musi być dokonane przed pierwszą krystalizacją.
10. Niedopuszczalne jest filtrowanie (odfiltrowywanie pyłków), kremowanie i pasteryzowanie miodu oraz jego sztuczne podgrzewanie. Na żadnym z etapów produkcji nie można dopuścić, aby temperatura miodu przekroczyła + 30°C, a po rozlaniu do opakowań detalicznych + 25°C.

11. W trakcie procesu zbierania miodu zabronione jest korzystanie z produktów chemicznych (w tym repelentów) w formie stałej, ciekłej lub gazowej.
12. W okresie zbierania miodu zabronione jest stosowanie leków.
13. Pod nazwą chronioną „miód kurpiowski” nie może być sprzedawany miód, w którym są widoczne defekty, takie jak rozwarstwienie fazowe, fermentacja lub zmiana charakterystycznego smaku czy zapachu.
14. Przy pozyskiwaniu miodu, w sprawach nieuregulowanych lub nieokreślonych w specyfikacji, pszczelarz winien przestrzegać „Kodeksu Dobrej Praktyki Produkcyjnej w Pszczelarstwie”. Kodeks został zatwierdzony na posiedzeniu Komisji Promocji Bezpieczeństwa Żywnościowego Produktów Pszczelich w dniu 18 lutego 2004 r. Przyjęto go do stosowania przez polskich pszczelarzy Uchwałą XVII Walnego Zjazdu Delegatów Polskiego Związku Pszczelarskiego podjętą w dniu 29 lutego 2004 r. w Pszczelej Woli.

Pakowanie miodu na obszarze

Obowiązek rozlewania miodu do opakowań detalicznych na obszarze jego pozyskiwania (określonym w części 5) związany jest z tradycyjnie stosowaną praktyką mającą na celu zagwarantowanie odpowiedniej jakości produktu. Ograniczenie to zwiększa poziom nadzoru i kontroli nad pochodzeniem miodu. Zgodnie z praktyką kurpiowskich pszczelarzy miód zazwyczaj zbiera się w sposób tradycyjny (rzemieślniczy). W ramach tych praktyk pszczelarze sami rozlewają miody wytworzone we własnych pasiekach do opakowań detalicznych. „Miód kurpiowski”, który charakteryzuje się szybkim procesem krystalizacji, nie może być poddany długiemu okresowi składowania przed rozlaniem do opakowań detalicznych. Dodatkowo w ten sposób pszczelarze unikają zagrożeń związanych z ewentualną zmianą właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych miodu, które mogłyby mieć miejsce przy jego przemieszczaniu na duże odległości. Transport i związane z tym procesy, tj. długotrwałe poruszanie, wstrząsanie, ponowne mieszanie miodu, może sprzyjać procesom krystalizacji, co również nie jest bez znaczenia dla zachowania odpowiedniej jakości miodu. Jeżeli nie są zachowane odpowiednie warunki przy przemieszczaniu miodu, to może on, jako substancja higroskopijna, chłonać wodę, przejmować obce zapachy, ulegać napowietrzeniu. Może to doprowadzić do niespełnienia wymagań określonych w opisie produktu (zawartość wody poniżej 19%).

Ze względu na ograniczenie, iż na żadnym etapie produkcji nie można dopuścić do temperatury miodu przekraczającej 30°C to ewentualne odparowywanie wody jest bardzo utrudnione. Powstaje, zatem zagrożenie, że w przypadku nie wprowadzenia obowiązku rozlewania i pakowania na określonym obszarze, produkt nie będzie odpowiedniej jakości. Przewożenie i rozlewanie miodu poza obszarem określonym w części 5 może spowodować również ryzyko zmieszania „miodu kurpiowskiego” z miodami pochodzącymi z innych obszarów lub jego ogrzewania dla rekrytalizacji miodu poprzedzającego rozlewanie do opakowań detalicznych. Taki proces może wpływać negatywnie na jakość miodu i w szczególności spowodować, iż poziom HMF-u przekroczy poziom określony w opisie produktu. W sytuacji, gdyby umożliwiono transport poza obszar, określony w części 5, miodu nierozlanego do opakowań detalicznych istnieje zagrożenie, iż „miód kurpiowski” może zostać zmieszany z innymi miodami lub też, że pod tą chronioną nazwą będą sprzedawane inne miody lub miód dekrystalizowany. Wprowadzone ograniczenie ma, zatem na celu utrzymanie wiarygodności systemu kontroli na wysokim poziomie oraz wyeliminowanie czynnika zagrażającego jakości sprzedawanego miodu.

8. Związek z obszarem geograficznym.

Związek geograficzno-etniczny

„Miód kurpiowski” pochodzi z regionu geograficznie, etnicznie i agrarnie wyraziście odrębnego i ta odrębność jest do dziś kultywowana. W powszechnym obiegu dla tego obszaru funkcjonuje nazwa Kurpie lub też dwie nazwy: Puszcza Zielona i Puszcza Biała lub Kurpie Zielone i Kurpie Białe. Rdzennym mieszkańcom bliższa jest nazwa druga, co ma uzasadnienie historyczne i etniczne, a nie tylko geograficzne.

Kurpie Zielone to rejon Północnego i Północno-Wschodniego Mazowsza oraz Północno-Zachodniego Podlasia. Są to tereny leżące wzdłuż prawego brzegu rzeki Narew i w obrębie jej dopływów: Pisy, Skwy, Omulwi, Rozogi, aż po lewy brzeg rzeki Orzyc. Kurpie Białe to rejon Północno – Wschodniego Mazowsza. Są to tereny między prawym brzegiem w dolnym biegu rzeki Bug z jego dopływami Tuchelką i Brokiem, a lewym brzegiem w dolnym biegu rzeki Narew z jej dopływami Wymakraczem i Orzem. Kurpie Zielone obfitują w rzeki, rzeczki i jeziora sprzyjające rozwojowi roślinności – stąd nazwa Kurpie Zielone. Kurpie Białe są bardziej suche. Ich nazwa pochodzi od bielicowych gleb. Taki opis tego terenu prezentowany był już w publikacji *Puszcza Kurpiowska*, autor: Adam Chętnik, wyd. Związek Kurpiów Ostrołęka 2004, reprint z 1913 r.

O ile Polska jest postrzegana pośród innych krajów Europejskich jako kraj najmniej „skażony” cywilizacyjnie, to Kurpie są w Polsce tym „skażeniem” dotknięte w stopniu najmniejszym. Nie ma tu wielkich ani średnich zakładów przemysłowych, nie ma wysoko towarowych i wielkoobszarowych gospodarstw rolnych. Na obszarze Kurpi nie ma ani jednego miasta powyżej 100 tysięcy mieszkańców.

Obszar pozyskiwania „miodu kurpiowskiego” charakteryzuje się niską bonitacją gleb, V i VI klasa i tylko w dolinach rzek IV klasa, prowadzony jest tu ekstensywny, o niskim poziomie nawożenia mineralnego, sposób użytkowania siedlisk. W ich skład wchodzi:

a) siedliska łąkowe i zaroślowe (ogólnie)	45%
b) siedliska rolnicze (ogólnie)	35%
c) lasy iglaste (świerkowo-sosnowe)	25%
d) lasy mieszane (sosnowo-dębowe)	2%
e) lasy liściaste (głównie olchowe)	2%
f) inne tereny (miasta, wsie, drogi, tereny przemysłowe)	1%

Wyjątkowe walory przyrodnicze tego terenu przyczyniły się m.in. do zaliczenia go do „Zielonych Płuc Europy”. Wyjątkowość tego regionu potwierdzają również występujące tu obszary objęte siecią Natura 2000:

- Dolina Dolnego Bugu (kod obszaru PLB 140001),
- Puszcza Biała (kod obszaru PLB 140007),
- Dolina Omulwi i Słodownicy (kod obszaru PLB 140005).

Na tym regionie znajduje się również Nadbużański Park Krajobrazowy a także wiele rezerwatów np. rezerwat leśny „Czarnia”, „Surowe”, „Czarny Kąt”, „Kaniston”, „Łokieć”, „Tabor”, „Minos”, „Serafin”, „Karaska”, „Podgórze”, „Olsy Płoszycie”, „Dąbrowa”, „Nagoszewo”, „Brzostowo”, „Ochudno”, „Czuraj”, „Popławy”, „Bartnia”, „Wielgolas”, „Stawinoga”. W rezerwacie leśnym „Czarnia” rosną kilkusetletnie sosny bartne (sosny z dawnymi barciami), a w barci jednej z nich do dziś żyją pszczoły.

Siedliska te nie tworzą wielkich obszarów, lecz są bardzo wymieszane (tworzą mozaikę) a to powoduje, że w „miodzie kurpiowskim” nie ma dominujących pyłków roślin. Jest to jednocześnie teren o najniższych w Polsce średnich opadach atmosferycznych nieprzekraczających 500 mm rocznie. Obszar pozyskiwania „miodu kurpiowskiego” charakteryzuje się niską bonitacją gleb, V i VI klasa i tylko w dolinach rzek IV, na którym prowadzony jest ekstensywny sposób użytkowania siedlisk. Powoduje to słabą wydajność nektarową roślin pożytkowych, a to z kolei sprawia, iż konieczne jest pozyskiwanie miodu w długich okresach. Uzyskany produkt powstaje z nektaru kolejno kwitnących po sobie gatunków roślin. Spadź z drzew liściastych i iglastych stanowi w miodzie jedynie domieszkę. Powyższe czynniki warunkują słabą wydajność nektarową roślin pożytkowych. W związku z tym, z konieczności, pozyskiwanie miodu odbywa się w długich okresach. Uzyskiwany miód jest wielokwiatowy, w którym żadna roślina pożytkowa nie jest dominująca. W skład głównych roślin pożytkowych wchodzi: (przez co w „miodzie kurpiowskim” występują pyłki tych roślin):

- w grupie siedlisk łąkowych – mniszek lekarski, konieczyna biała, ostrożeń, bodziszek, wilżyna, firletka poszarpana, chaber łąkowy, komonica, mięta, nawłóć;
- w grupie siedlisk leśnych i zaroślowych – wierzba, leszczyna, lipa, klon, głąg, kruszyna, tarnina, jagoda czarna, wrzos;
- w grupie siedlisk rolniczych chwasty – chaber bławatek, ostrożeń, ognia, łopucha, cykoria przydrożna.

W przypadku, gdy w miodzie występuje spadź jest ona zbierana z drzew iglastych: świerka (*Picea abies*), sosny (*Pinus sylvestris*), z drzew liściastych: lipy (*Tilia cordata*), klonów (*Acer sp.*), wierzb (*Salix sp.*), dębów (*Quercus sp.*), śliw (*Prunus sp.*), czerechwy zwyczajnej (*Padus*). Spadź powstaje w wyniku żerowania mszyc z rodziny *Lachnide* oraz czerwców z rodziny *Coccina*.

„Miód kurpiowski” jest to produkt wyjątkowy i ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi. Pozyskiwany jest z nektaru dziko rosnącej roślinności bez udziału roślin uprawnych – odbywa się w sposób nieprzerwany od bardzo dawna. Tylko połączenie wszystkich czynników – począwszy od czystości środowiska przez ekstensywne użytkowanie siedlisk, aż do tradycyjnych technik zbierania – umożliwia uzyskanie wyjątkowego, specyficznego miodu, który jest wizytówką tego regionu. Pozyskiwany miód charakteryzuje się, oprócz bardzo zróżnicowanego składu pyłkowego, niską zawartością wody oraz wyjątkową świeżością, niezakłóconą w procesie pozyskiwania tego produktu. „Miód kurpiowski” jest, zatem produktem posiadającym bardzo silny związek z obszarem, z którego pochodzi. Jego wyjątkowość doprowadziła do wykształcenia się renomy, która zostanie poniżej opisana.

Tradycja - renoma

W celu pokazania renomy produktu, jakim jest „miód kurpiowski” przyjęto następujący sposób prezentacji informacji: na początku przedstawiono bardzo długą historię bartnictwa na obszarze Kurpi podając również uwzględniając również informacje o organizowaniu się pszczelarzy (począwszy od XV aż do współczesnych czasów), następnie zawarto informacje specjalnych sposobów uhonorowania „miodu kurpiowskiego” w tym święta wprowadzonego na jego cześć - „Kurpiowskiego Miodobrania”. W dalszej kolejności przywołano materiały w prasie i innych publikacjach dotyczące „miodu kurpiowskiego” oraz przedstawiono sposoby etykietowania miodu wprowadzane przez pszczelarzy z tego obszaru oraz o nakręconych filmach przedstawiających ten produkt.

1) Długa tradycja pozyskiwania miodu na Kurpiach

Tradycje pszczelarstwa na Kurpiach Zielonych i Kurpiach Białych sięgają XV wieku. Są dobrze udokumentowane przez pszczelarzy – spadkobierców bartników, znane i kultywowane. Miody kurpiowskie wędrowały na dwory królewskie i książęce, a także do klasztorów i dworów magnackich. Przednia jakość tych miódów była przyczyną nadawania bartnikom kurpiowskim przywilejów, a miód i jego pozyskiwanie chronione były regaliaми – królewskimi certyfikatami. Już w 1401 r. Książę Janusz Mazowiecki wydał regale uznawane za pierwsze regale bartne określające statutem zasady funkcjonowania bartników, ich prawa, ale przede wszystkim obowiązki.

Etymolodzy nie rozstrzygnęli pochodzenia (znaczenia) słowa Kurp. Prawdopodobnie jest to wymawiane przez tutejszy lud słowo karp – karpia, gruby korzeń drzewa, bo jak związany jest korzeń z drzewem, tak Kurpie z borem byli i są związani. W książce *Brok i Puszcza Biała* Krzysztof Braun, autor rozdziału *Bartnictwo w Puszczy Białej* cytuje opis W. Wójcickiego (*Bartnictwo w dawnej Polsce, dziejów: Z dawnych dziejów i wspomnień naszego stulecia, Kraków 1875*):

„Pośrodku ziem Mazowsza, w okolicy przerżniętej dwoma wielkimi rzekami Bugiem i Narwią, w obszernych puszczech, z nieplenną glebą dla zboża, osiadło plemię Mazurskie Kurpiami od obuwia, chodaków lipowych (po Mazowiecku kurpie) przewzanym”.

Kurpie zawładnęły puszczą, a że ziemie przez nich zamieszkiwane raczej do uprawy roli się nie nadawały, znaleźli sobie inny sposób życia i przeżycia, tj. głównie myślistwo i rybołówstwo, a przede wszystkim bartnictwo – hodowlę pszczół. A oto, jaki opis trybu życia ówczesnych Kurpiów znajdujemy w książce *Puszcza Kurpiowska*, autorstwa Adam Chętnika, wyd. Związek Kurpiów Ostrołęka 2004, reprint z 1913 r. (str. 17) :

Lasy w Puszczy Kurpiowskiej przed kilkuset laty były olbrzymie. (...)

Po borach rozlegały się kwiki i piski, sosnę zaś kuł dzięcioł aż wykuł dziuplę. Na dziuplę taką jakby czekały pszczoły dzikie, których w puszczy było mnóstwo i urządziły w niej swoje gniazdo, napelniając je miodem, którego lipy, łąki a na jesieni wrzos, dostarczały pszczołom obficie. Zauważyli tę robotę pszczół Kurpie i postanowili z tego skorzystać. Zaczęli zbierać roje pszczół dzikich i osadzać je w dziuplach, później zaś, ponieważ dziupli im nie wystarczało na gniazda, dłubali, czyli działali otwory w starych sosnach i w otworach tych osadzali roje nowe.

Otwór, wydłubany w barci nosi nazwę dzielni, a jeśli drzewo jest grube, to można w niem kilka dni wyrobić; takie drzewo z kilkoma dniami nazywało się dzianek, drzewo bartne, albo drzewo dziane. Jeśli w barciach znajdują się pszczoły, to sosna taka zowie się barcią osiadłą, a bez pszczół barcią próżną, pustą. Na barcie obierano zwykle sosny lub jodły przeszło 120-letnie, proste bez gałęzi aż do pewnej wysokości, i wewnątrz nie zbutwiały; gałąź główna pod barcią nazywa się wręga. Drzewo, mające na sobie gule czyli narosty wypukłe i na barć niezdatne, nazywa się bochniak, a drzewo krzywe i garbate, na które trudno jest włożyć – plechowacz. Gdy bartnik drzewo na barć obierze i na nie nałoży t. zw. klejmę, czyli swą cechę, lub znak wytnie, wtedy takie drzewo nazywa się podkładem. Na drzewie obranem, najmniej 12 stóp od ziemi wysokości, od strony wschodnio-południowej bartnik dzieje, czyli wyrabia barć narzędziem zwanem bartnicą, które było sporządzone w kształcie dłuta; do miejsca tego dołaziło się po leziwie. Dzień w barci była długa najwyżej 4 stopy, głęboka 15 cali, szeroka od przodu 4, a wewnątrz do 12 cali. Część górna barci wyrobionej

zowie się główną, środkowa – ocznikiem, a dolna – nogami. Strona podłużna od środka drzewa nazywa się plecami, a strona otwarta od przodu – dłuźnią. Wewnątrz barci główna jest laskami zaleszczona, t. j. poprzek zatknięta deseczkami, do których pszczoły plastry przytwierdzały, tak jak dziś do ramek.

Dłuźnia do barci zatykana była deseczką na trzy cale grubą, szczelnie przystającą, zwaną dłuźcem, dłuźnicą, płachtą, zatulą, albo zatworem. Nadto, na wierzchu przybijano do drzewa gwoździami drewnianymi deseczkę zwaną śnitem albo snozą, dłuższą od zatworu. Pomiedzy śnitem a zatworem ogacano t. j. zatykano gałązki kolące, zwane wiechą, które wzbraniały przestępu żołnom i innym ptakom chciwym na miód, oraz ochraniały barć od słoty. Barć tak przyrządzoną farbują, t. j. farbą czyli zanętą wewnątrz dzieli wymazują, aby do niej zwabić rój nowy – a nadto nabijają barć, t. j. w głowie do lasek czyli plastry czyste woskiem roztopionym przylepiają, w tym kierunku, jakim pszczoły swą budowę mają później prowadzić. Kiedy drzewo bartne, dla starości, albo z powodu wielkiej swojej korony grozi upadkiem – to o kilka stóp nad barcią wierzchołek drzewa ma nazwę podcina. Jeśli burza u drzewa bartnego wierzchołek odłamie, albo zerwie, wtedy taką barć nazywa się strępem.

Ponieważ pszczoły w lasach hodowane prawie dwa razy więcej pożytku przynoszą, niż pszczoły w pasiekach utrzymywane – przeto pszczoły domowe będące w ulach stojakach wynoszono do lasu. W tym celu sporządza się odra albo stań, t. j. w lesie koło drzewa na słupach rusztowanie z dylów, o kilka sążni od ziemi podniesione. Na takich odrach dobrze się pszczoły w ulach udawały i były jednocześnie zabezpieczone od wilgoci, myszy, bydłat lub od złodzieja. Robiono także stawkę, t. j. zaciągano ul z pszczolami na drzewo i umieszczano na głównej gałęzi. Ul próżny i zafarbowany, zaciągnięty na drzewo dla zwabienia roju, zowie się korzennikiem, a drzewo, na które ul zaciągnięto – drzewem zastawnem.

Pszczoły w lasach hodowane, zwane borówkami, leśnemi, lub zielonemi dlatego, że w żywym zielonym drzewie mieści się barć – są bujniejsze i silniejsze od pszczół hodowanych w pasiece, staranniejsze o pożytek i wytrwalsze na pochybne lata. Trudniący się hodowaniem pszczół leśnych, Kurpie, zwani byli bartnikami. Każdy cech, czyli bractwo bartnicze miał w swej parafii księdza, promotora cechu bartniczego, który był w dzień św. Bartłomieja, ich patrona, odprawiał w kościele nabożeństwo.

Starszy w cechu, zwany starostą bartnym, miał obowiązek doglądać i obliczać na surowym korzeniu, to jest nowo dziane czyli wyrobione barcie, nakrywać je, to jest numerami lub cechami zaznaczać; w razie potrzeby zwoływać wszystkich bartników za pomocą znaku bartnego, czyli tabliczki drewnianej, umówionym znakiem opatrzonej, którą z kolei jeden drugiemu odnosił. Starosta też dopilnowywał zbierania bartnego, czyli daniny w miodzie, jako podatku pobieranego przez władze królewskie. Podatki te zastrzega prawo bartne z 1559. Prócz pudłaka 4-o garncowej objętości, były w użyciu miary następujące: mus, musa, kurnik, pokowa – jednogarncowe, oraz rączka – sześciogarncowa. Połowa miodowego zbioru nazywała się połują; wysyłanemu zaś do ukroju czyli pobierania plastrów, dawali jeden w dobrowolnym darze, nazywając to garściowem.”

Kurpie do dziś bardzo cenią swą wolność i niezależność. Tej wolności nie stracili ani w czasach podległości feudalnej, ani w czasach zaborów (wtedy), gdy Polska straciła swą wolność. Swą niezależność zachowali mimo presji zarówno władzy świeckiej jak i kościelnej. Obowiązywały bartników tak zwane regale bartne, królewskie nakazy i zakazy ograniczające

prawo do barci, nakładające na bartników daniny dla króla i królewskich urzędników, ale i tym nakazom i zakazom kurpiowscy bartnicy nie podporządkowali się i przeciwko nim toczyli boje. Dopiero w roku 1550 regale zostały definitywnie zniesione ustawą sejmową podpisaną przez Króla. Dla wspólnej obrony przed urzędnikami królewskimi czy książęcymi oraz prywatnymi właścicielami gruntów i lasów, puszczaczy – czyli bartnicy – połączyli się w bractwo, do którego obowiązków należało strzec przez lata funkcjonujących tradycyjnych (zwyczajowych) zasad i prawideł określających wzajemne relacje między bartnikami a ludźmi spoza bartnictwa. Puszczańskie prawo zwyczajowe funkcjonowało przez cały wiek XV i połowę wieku XVI. Dopiero z polecenia królewskiego w 1559 r. prawo zwyczajowe zostało zamienione w prawo bartne (Przywileje Bartnickie), a dokonał tego Starosta Przasnyski Krzysztof Niszczycki. Statut Niszczyckiego zatwierdzony przez Króla Zygmunta Starego nosił odtąd nazwę: „*Prawo Bartne bartnikom należące, którzy według niego sprawować się i rządzić mają*”. „Prawo Bartne”, które ostatecznie zastąpiło regale bartne, to prawnie ustanowiony samorząd z wybieralnym Starostą Bartnym, którzy odpowiadają za swoją działalność przed wszystkimi bartnikami i sądami bartnymi wybieranymi spośród najuczciwszych gotowych strzec pod przysięgą „Prawa Bartnego”. Przywileje Bartnickie, spisane przez Starostę Niszczyckiego, zostały potwierdzone i rozszerzone przez Zygmunta III dekretem Tykocińskim z 20 grudnia 1630 r. Dekret ten był później potwierdzany w niezmiennym zapisie przez królów Władysława IV, Jana Kazimierza, Michała Korybuta Wiśniowieckiego i następnych Królów Polski. Dekret Tykociński ustanawiał, że sprawy publiczne w Puszczy załatwiali urzędnicy wybierani przez bartników. Urzędnicy ci to Starosta Bartny, dwóch sędziów, dwóch podsędków bartnych i pisarz sądowy. Wszyscy oni byli odpowiedzialni za sprawne i właściwe funkcjonowanie gospodarki bartniczej, a sprawozdania ze swojej działalności składali przed całą gromadą, tj. przed zgromadzeniem bartników. Genezę prawa bartnego, które obowiązywało na Kurpiach, przedstawia też Adam Chętnik (2004) w swej książce pt. *Puszcza Kurpiowska* (wyd. Związek Kurpiów Ostrołęka 2004, reprint książki z 1913 roku):

Każda familia kurpiowska miała swoją budę czyli osadę zabudowaną, w której żyła razem całe lata, znosząc do niej dobytek z puszczy i zarobek. Osady takie przez długie lata rządziły się prawem patryarchalnym: najstarszy z rodziny ojciec lub dziadek rządził i rozkazywał, a wszyscy domownicy święcie wypełniali jego rozkazy. Gdy się jednak osady rozrosły, wyłonił się cały szereg spraw nie tylko familijnego, ale już ogólnego znaczenia; prawo patryarchalne nie mogło już wtedy wystarczyć, gdyż wielu spraw, jak np. stosunków handlowych, nie obejmowało. To też od wcielenia Mazowsza a więc i Puszczy do Korony, Kurpie utworzyli jednolite bractwo, które stosownie do podziału puszczy czyli zagajnicy na dwie części: ostrołęcką i nowogrodzką jednocześnie podzieliło się na dwa oddzielne towarzystwa. Ale podział ten był tylko administracyjnym, pozatem duch i natura kurpiowska pozostały jednakowe; gdy szło o rzecz wielkiej wagi np. o odparcie wroga, wówczas oba bractwa łączyły się razem i żadnego rozdziału między nimi dostrzedz nie można było.

Najgłówniejszym zajęciem Puszczaków było pszczelnictwo czyli bartnictwo, rozpowszechnione po całej Puszczy i grupujące w sobie oba bractwa kurpiowskie: ostrołęckie i nowogrodzkie.

Drogą praktyki długoletniej i życia urabiały się na Puszczy pewne prawidła, określające stosunki zewnętrzne i wewnętrzne Puszczaków. Powstało i urobiło się w społeczeństwie bartniczym prawo obyczajowe, prawo święcie przestrzegane i szanowane przez wszystkich; strzegło ono porządku społecznego, ujmowało w pewne ramy system gospodarstwa, administrację, sadownictwo, słowem całe życie Puszczaków. Prawo to puszczańskie nie było z początku pisane, ani z góry

ustanawiane i narzucane nikomu; było ono porostu obyczajem, przechodzącym i przekazywanym z pokolenia w pokolenie, przez tych, którzy je samem życiem dla siebie wyrobili. Dopiero po przejściu Mazowsza pod panowanie królów polskich i ustanowieniu powinności państwowych, prawo zwyczajowe dla porządku zostało spisane po raz pierwszy. Spisu tego dokonał z polecenia królewskiego Krzysztof Niszczycki, starosta przasnyski.

Spis ten obłożony w formy prawne nosi następujący tytuł: "Prawo bartne, bartnikom należące, którzy według niego sprawować się i sądzić mają, jako się niżej opisze, do starostwa Przasnyskiego przez Wielmożnego Imci Pana Krzysztofa Niszczyckiego, Przasnyskiego, Ciechanowskiego starostę etc. Pana Miłociwego postanowienie in Anno Domini 1559".

Drugie wydanie tego prawa wyszło w r. 1730, i jako dokument prawny, przez długie lata miało znaczenie i moc u bartników dawnego Mazowsza.

Z dokumentu tego możemy odtworzyć sobie całe życie wewnętrzne ówczesnego ludu puszczańskie. Całe społeczeństwo bartnicze stanowiło jakby odrębną "rzeczpospolitą", która nazywała się "bractwem" lub "towarzystwem" - jak to w prawie zaznaczono.

Prawo kurpiowskie opierało się na całym społeczeństwie. Tak np. urzędnicy są wybieralni z grona bartników a przysięgę składają "całemu generalnemu gminowi". Nawet starostowie królewscy w odezwach swoich zwracają się zawsze do "wszystkich bartników i innych ludzi pospolitych w Puszczy będących". Wyroki sądowe ogłaszane bywają w imieniu króla i jego urzędnika, starosty, lecz także "za uchwaleniem wszystkiego gminu Przasnyskiego". Gmin ten stanowi jedną osobę prawną i jedną całość, której członkowie solidarnie są ze sobą związani. Wyrazem tej wspólności są np. takie instytucje jak skrzynka bartna, do której skazani na grzywnę z wyroków sądowych wypłacają kary "za pospolitą rzecz bartną". Podobnie były księgi bartne, do których wpisywano wyroki sądowe i które powierzone były pieczy całego gminu. Księgi te chowane były u starosty, w skrzynce, "dobrze warownej, na którą wszyscy składać się mieli, a klucz od niej miał wybrany jeden z pośrodku bartników, przez wszystek gmin bartny". "Wybrany" musiał być zawsze obecny wraz z kluczem bartnym na "rokach" czyli sądach większych Przasnyskich i Ciechanowskich.

Zebrania całego ludu zwoływał w potrzebie starosta za pomocą znaku bartnego. W sprawach swych wewnętrznych "bractwo" to posiada zupełny samorząd. Związek bractwa z państwem wyraża się jedynie w opłacaniu podatków państwowych; podatki te składane były staroście przasnyskiemu od każdego boru. "Bór" cały obejmował 60 barci, półboru - 30 barci i cwierćboru - 15. Otóż za cały bór, łącznie ze stanowiskami, czyli lakami, dawano "rączkę" miodu (około 6 garncy) według prawa z r. 1559; później podatek ten doszedł do wysokości "pudłaka" - 16 garncy z boru. Prócz tego opłacali bartnicy w kpune od nowowyrobionych barci i tak zwane kunowe za prawo polowania. Podatek ten musiał składać "każdy swoją osobą" w dniu Św. Michała, w miejscu oznaczonym.

Wykonania tych powinności dopilnowywał starosta przasnyski, który w prawie przez siebie wydanem grozi każdemu, ktoby się w miejscu i w czasie oznaczonym nie stawiał, iż "takowy ma być w porozumieniu, że wiedząc o tem, że wszyscy bartnicy są w gromadzie, w borze szkodę myśli czynić" i "gdyby w istocie dnia tego stała się szkoda któremu bartnikowi w borze, to ma być karany ten, który nie był na zgromadzeniu, chybaży jaka słuszna przyczyna tego była, t. j. "żeby miał się żenić, albo pogrzeb mieć, albo chorobą złożony", nie mógł przeto przybyć i przyczynę tę przez "dobrego i sprawiedliwego" bartnika opowiedział.

(...)

Każdego nowego przybysza, pragnącego osiedlić się w Puszczy, społeczeństwo bartnicze przyjmowało dosyć chętnie; stawiano mu tylko szereg warunków, dotyczących się jego wartości moralnej. Prawo to mówi:

"Ci nowi bartnicy, co ich nazywają przychodni, każdy ma przysiądz, według roty opisanej, aby był wiernym, sprawiedliwym, posłusznym Sądowi i Urzędowi Bartnemu i ma być przyjęty do prawa bez żadnego omieszkania, chyba by miał jaką przyczynę, jako to: urodzenie niedobre, jako z bękartów spółdzony, albo też bękart sam - albo po jego rodzicach zła sława jaka była..."; zastrzeżenie to objaśnia prawo następującą uwagą: "wszak kąkol albo zielisko, oset z wszelakiego zboża wyrrywają, aby zboże czyste było, tak też Bartnicy między sobą tak złodziejów jako bękartów nie mają w towarzystwie i bractwie swoim...", "Co też doglądać powinni i wypytywać, skąd przychodzień, aby świadków miał i metrykę przed sądem prezentował." Towarzystwo bartne ogromnie dbało o uczciwość i czystość obyczajów swych członków, czego dowody zobaczymy dalej w sądownictwie bartników.

Gdy przybysz obcy odpowiada warunkom zaznaczonym wyżej, gdy jest "dobrej sławy", żądają już tylko od niego zobowiązania do solidarności z całym gminem bartniczym. Przysięga więc przybysz, że nie będzie pomagał nikomu "ktoby sprzeciwić się chciał pospółstwu naszemu," że będzie czynił "wszystko, co należy ku pożytkowi i rozumieniu bartnemu, a jeśliby kto co niesprawiedliwego o bartnikach mówił, temu przeciwić się będzie i swoich bronić."

Po takim uroczystem przyrzeczeniu, przybyszowi wydzielano "bór," t. j. kawał lasu w puszczy, w którym gospodarował na swoją rękę i stawał się członkiem społeczności bartniczej; był równy wszystkim obywatelom Puszczy. Od tej pory też znajdował się już pod opieką prawa bartnego i tylko za przestępstwa znaczniejsze, za kradzież lub morderstwo mógł być z bractwa wykluczony. Odjęcie boru i wydalenie z Puszczy, czyli tak zwane "zgłodzenie" było najwyższą karą w oczach bartników.

Na szczególne podkreślenie zasługuje fakt, że to na tym terenie kształtowało się prawo zwyczajowe będące podstawą opracowania Prawa Bartnego, które następnie było stosowane w całej Rzeczypospolitej. Na tym terenie też najdłużej ono funkcjonowało. W 1801 roku zostało ono zniesione, choć samorząd działał jeszcze w 1815 roku. Ostateczny kres bartnictwa to okres po Powstaniu Listopadowym, kiedy to za udział Kurpiów w Powstaniu usunięto ich z boru. Tradycja, olbrzymia wiedza i doświadczenie Kurpiów pozostały i stały się podstawą pszczelarstwa na tym terenie. W pierwszej kolejności gospodarkę pszczelarską prowadzono w kłodach, dla których barć była pierwowzorem, a następnie w ulach ramowych. Dochody ze sprzedaży miodu i wosku przez całe wieki stanowiły główny dochód mieszkających tu bartników. Cały pozyskiwany miód był sprzedawany. Tylko najzamożniejsi pozostawiali jego część na własne potrzeby. Do dnia dzisiejszego w tradycji miejscowej ludności miód to głównie lek, a nie tylko produkt spożywczy. Przykład starego lekarstwa (z 1944 r.) na bazie wywaru z miodu (Fotografia nr 1).

Fotografia nr 1 – miód kurpiowski jako również wykorzystywany do produkcji lekarstw – przykładowe naczynie z 1944 r.



Umiejętności Kurpiów wynikają z wielowiekowej pszczelarskiej tradycji oraz szacunku, jakim obdarzano, te bardzo pożyteczne owady, jakimi są pszczoły. Przejawia się to w różnorodnych i ciekawych zwyczajach mieszkańców puszczy. Na przykład, po powrocie z mszy świętej odprawianej o północy w wieczór wigilijny – Pasterki – odwiedzali ule, pukali w ścianki i informowali pszczoły, iż „Pan Jezus się narodził”. Podobnie w okresie Wielkanocy, po powrocie z mszy rezurekcyjnej, niektórzy właściciele pasiek udawali się do uli, pukali w nie i „informowali” pszczoły o radosnym fakcie Zmartwychwstania Pańskiego. Wszystko to wyraża szczególny stosunek mieszkańców Puszczy Zielonej do tych owadów. Więcej szczegółów na ten temat można znaleźć w: Kielak Bernard „Zwyczaje Doroczne Kurpiowskiej Puszczy Zielonej”, Muzeum Kultury Kurpiowskiej, Ostrołęka 2005 r.

Bogate pszczelarskie tradycje na Kurpiach są potwierdzane w wielu publikacjach i opracowaniach. Zainteresowanych poznaniem tej przebogatej tradycji zapraszamy do przeczytania takich publikacji jak – np.:

- 1) Baranowski I., *Najstarszy opis Puszczy Kurpiowskiej*, Ziemia, t. II, 1911 r.
- 2) Chętnik Adam 1913 r. *Puszcza Kurpiowska* – reprint tej książki został wydany przez Związek Kurpiów z Ostrołęki w 2004 r.
- 3) Chętnik A., *Życie puszczańskie Kurpiów*, Warszawa 1971 r.
- 4) Kielak Bernard „Zwyczaje Doroczne Kurpiowskiej Puszczy Zielonej”, Muzeum Kultury Kurpiowskiej, Ostrołęka 2005 r.
- 5) Kuczyńska Urszula *Bartnictwo Kurpiowskiej Puszczy Zielonej, Pszczelarska Oficyna Wydawnicza, Muzeum Północno-Mazowieckie w Łomży 2004 r.*
- 6) Olędzki J., *Pasiecznictwo na terenie Kurpiowskiej Puszczy Zielonej od końca XIX wieku do połowy XX wieku*, (w:) *Kurpie Puszcza Zielona*, pod red. A. Kutrzeba Pojnarowej, t. II, Wrocław – Warszawa - Kraków 1964 r.

- 7) Piaścik Fr., *Osadnictwo w Puszczy Kurpiowskiej*, Warszawa, 1939 r.
- 8) Rafacz J., *Regale bartne na Mazowszu w późniejszym średniowieczu*, Lwów 1938 r.
- 9) Rundstein J., *Cztery księgi bartne nowogrodzkie z XVII i XVIII wieku*, Warszawa 1928 r.
- 10) Żukowski R., *Bartnictwo w Zagajnicy Łomżyńskiej w okresie od XVI do połowy XIX wieku*, Białystok 1964 r.

Dużo szczegółowych materiałów potwierdzających historię i tradycję pszczelarstwa na Kurpiach, znaleźć można również w Nowogrodzie koło Łomży gdzie powołano w 19 czerwca 1927 roku Muzeum Kurpiowskie. Zgromadzono tu barcie, ule, sprzęt i inne urządzenia wykorzystywane przez bartników w pracy przy pszczołach i przy pozyskiwaniu miodu. Zebrano tu ciekawe obiekty (relikty) kurpiowskiej kultury materialnej. Obfitość tych materiałów potwierdza bogate tradycje i długą historię bartnictwa i pszczelarstwa na Kurpiach.

Bogate tradycje pszczelarskie przetrwały do dzisiejszego dnia a obecni pszczelarze starają się pozyskiwać miód zgodnie z wyuczonymi zasadami z poszanowaniem starej praktyki. Tradycja pszczelarska nakazywała pszczelarzom przynależność do związków pszczelarskich. Śledząc historię Polskiego Związku Pszczelarskiego widzimy powstawanie i przekształcanie organizacji pszczelarskich tak w całej Polsce jak i na Kurpiach. Najnowszy rozdział zaczął się wraz z wprowadzeniem w latach siedemdziesiątych nowego podziału administracyjnego na 49 województw. W 1977 roku powstaje Wojewódzki Związek Pszczelarski w Ostrołęce. Jego pierwszym Prezesem zostaje inż. Henryk Jankowski. W tamtym czasie w 34 kołach zrzeszonych było około 2000 pszczelarzy. Ale już na koniec lat osiemdziesiątych zmalała liczba kół do 20 a liczba pszczelarzy do 1000. W latach dziewięćdziesiątych następuje dalszy spadek kół pszczelarskich, pszczelarzy, a co za tym idzie liczba rodzin pszczelich. Nowy podział administracyjny spowodował kolejne zmiany. Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Ostrołęce przekształcił się w Kurpiowsko-Mazowiecki Związek Pszczelarzy w Ostrołęce. W tym czasie działało już tylko 11 kół i zrzeszało 214 pszczelarzy.

Obecnie pszczelarstwo na Kurpiach charakteryzuje się małą liczbą pszczelarzy, co wynika to z trudnych warunków środowiskowych prowadzenia pasiek. W Kurpiowsko-Mazowieckim Związku Pszczelarzy zrzeszonych jest blisko 180 pszczelarzy w 9 kołach i posiadających około 5000 rodzin pszczelich. Należy szacować, że jest to połowa wszystkich pszczelarzy gospodarujących na tym terenie, a łączna liczba rodzin pszczelich nie przekracza 8000.

2) Kurpiowskie Miodobranie

Wyprawianie i obchody świąt związanych z „miodem kurpiowskim” mają bardzo długą tradycję. Jedne z pierwszych opisów obchodów święta miodobrania możemy znaleźć w książce Adama Chętnika (2004) pt. *Puszcza Kurpiowska* (reprint książki z 1913 roku). Autor przytacza uroczyste przybycie świętującej gromady mieszkańców Puszczy do starosty bartnego:

Dopiero w lipcu wyjeżdżał znów do boru i przebywał w nim aż do ukończenia miodobrania. Pierwsze miodobranie obchodzone było przez Kurpi uroczyście, było to jakby święto na Puszczy. Niżej zamieszczony opis najlepiej uwydatni miodobranie w wyobraźni czytelnika:

"Do borku Szymona, starosty bartnego, zbliżała się cała gromada, jakby fala, która z powodzią przybywa, aż wreszcie niby grom zabrzmiiała pieśń, której słowa dolatywały już wyraźnie słuchu Szymona:

*Hej, ptaszyna śpiewa,
A barć się zieleni,
Pszczołka miódek miewa
Z wiosny do jesieni.*

*Patrzaj człeku miły
Jak Bóg dba o ciebie!
Robaczek bez siły
O twym myśli chlebie.*

*Oj, wy pszczołki stare,
Oj, miódku kochany,
Przez was mamy wiarę,
Przez was Piast obrany.*

*Jak też w waszym ulu
Rząd sprawia się w zgodzie
Bierz z nich przykład, królu,
Bierz przykład, narodzie!*

*A chłopci próżniacy,
Uczcie się od pszczołki,
Jak się to przy pracy
Napelnia stodółki.*

Z ostatniemu słowy pieśni gromada wbiegła do chaty. Dziewki, jak maliny, chłopaki poubierane w ciemno brązowe kapoty z błękitnymi wyłogami, w białych szarawarach usznurowanych u dołu wraz z obuwiem rzemieniami. Dziewuchy w błękitnych, białych, czerwonych, lub prążkowanych spódniczkach z czarnymi i czerwonymi gorsetami, z pod których biała widniała koszula.

Jedna para za drugą szła w porządku i dośpiewywała, a śpiew ten podobał się Szymonowi, bo rzekł:

- A tak, tak, macie racje, dziateczki, macie racje. Tak, tak, pszczołeczka to rozumne, bardzo rozumne stworzonko. Ją Pan Bóg stworzył umyślnie dla ludzi, umyślnie, aby brali z niej przykład. O, o, bo jakież tam porządeczek w tym ulu. Czyściuchno, uczciwie, pracowicie. Tak, sama jeno uczciwość i pracowitość, a przytem swoboda. Każda pszczołeczka buja sobie swobodnie, ale zarazem i pracuje, bo praca roztropna nie ogranicza wolności, nie sprzeciwia się swobodzie. Porządek tylko nam potrzebny dla naszej korzyści. To mówiąc, postąpił parę kroków naprzód, chwiejąc się na nogach od starości.

Kiedy ucichł, z gromady wystąpił Józef, skłonił się nisko czarnym, cylindrowego kroju filcowym kapeluszem, powiedział pochwalonego, włożył powtórnie na głowę kapelusz i zaczął taką oracyę:

- Jak się mata, Szymonie. Czy też to wam Bóg dobrze poszczęścił z miodem, bośwa przyszli do was na lipczaka. (...)

W dalszej części czytamy o zwyczaju podbierania miodu podczas opisywanego święta. Zgodnie z tradycją zaszczyt ten przypadał jednemu z najzręczniejszych bartników. Miał on do dyspozycji linę i przyczepioną do niej deskę oraz siatkową zasłonę na twarz, do ochrony przed pszczołami.

- *Puszcza nasza nie była taka jak dziś, a miód miał większe poszanowanie u ludzi, niż teraz ma. Dawniej jeno miodem stał nasz kraj. Kołodzieja i pasiecznika pierwszym królem tego narodu zrobili! - miód, to błogosławieństwo Boże, - mówił Szymon.*

- *No, ale nim słońce zajdzie - krzyknął Józef – trzeba miodu podebrać parę plastrów. żywo, dziewczuchy! - jeszcze nie dokończył, kiedy dziewczki obległy prędko Kubę i wcisnęły mu na kapelusz wianek z kwiatów. Było to oznaką, że Kuba miał miód dobywać. Należał on do zręczniejszych bartników. Musiał też wiedzieć Kuba, że na niego wypadnie ten obowiązek, bo stanął w całym rynsztunku. Na sobie miał tęgą linę, plecioną z łyka topolowego, do niej zaś przyczepiony był kawał deski. Jednym pociągnięciem ręki rozwiązał on węzeł i lina opadła z ramion. Bartnik cieńszy jej koniec zarzucił na sęk, potem siadł na desce i począł windować się do góry, odpierając się nogami od drzewa. Kiedy dotarł do ula, zapuścił siatkowej roboty zasłonę na twarz, zawiązał silnym supłem linę na drzewie, wciągnął na konopnym sznurku garnek z ogniem z ziemi, odwrócił torbę, wyjął z niej długi nóż, wbił go w drzewo, a potem przyłożył dymiący garnek do otworu i dmuchnął na węgle: w ulu zabrzęczało, szmer wzmagął się coraz bardziej i rój pszczoł wybiegł z ula. Cięły Kubę pszczoły, lecz on nie zważał na to, odjął miotłę od ula, wyjął próg, odkrył otwór i ciął plastry, bacząc jeno, aby plastra z matką nie obruszyć. Ogromna moc plastrów wydobył, boć też wspiął się na barć najwyższą, na którą stary Szymon nie miał już siły się zawindować. Dział te barć sam Szymon własną ręką i zrobił w niej duży otwór, ale od sześciu czy siedmiu lat nie mógł się na nią dostać. Chowal więc ją na lipczaka. Kiedy Kuba był tem zajęty, dziewczuchy śpiewały pieśni:*

*Bogata jest Palestyna,
Lecz Puszcza bogatsza i basta!
Tam rzeką miód płynąć zaczyna,
A nam na drzewach wyrasta.*

Kuba skończył miodobranie, zabił ul, przywiązał łykiem brzoźowym miotłę, żeby śnieg w zimę i zimno do ula nie wpadało. Odwiązał za jednym szarpnięciem węzeł, ujął się wolnego końca i począł zjeżdżać powoli. Lina zsuwała się po sęku, jak po bloku, a on jeno odpierał się plecami od drzewiny, pośpiewując:

*Dostane ci garściowe
Miodu choć połowę
Dla siebie.*

"Garściowego" dawano zwykle plaster miodu podbieraczowi, nigdy więcej, to też gromada odśpiewywała mu:

*Damy ci, oj, damy,
Byleś kunne płacił,
A tak byś zanadto
W dzień jeden zbogacił.*

Wśród śpiewu zsuwał się Kuba z sosny, jeno lina trzeszczała, oślizgując się po soku. On chwycił gałęzie rękoma, zdzierał z nich igły i sypał na głowy stojącej około barci młodzieży; stała ona parami, jedna za drugą dokoła barci, chłopaki ze swemu dziewczuchami, każdy z tą, do której czuł pewien pociąg. Młodzież ta, z różnych stron Puszczy przybyła na uroczystość, śpiewała, aż echo roznosiło się po Puszczy. Obok stali starsi poważni Kurpie, między młodymi zaś i starymi uwijała się chmara dzieci puszczańskich. Kiedy Kuba był blisko ziemi, śpiew umilkł, pszczoły tylko brzęczały, wdzierając się z powrotem do ula. Kuba, stanąwszy na ziemi, pociągnął mocno linę, ona obsunęła się szybko po soku i spadła z loskotem. Dziewuchy tymczasem przystrajały misę kwiatami i Kubę również zieleń leśną. Wkrótce pary rozstały się, a stary Szymon zawołał:

- Chłopaki, niecić ogień, bo już pociemniało, a wy kumie miód szykujcie jak przystało... Muzykanci, macie dziesięć szelągów i dalej od ucha. Na komendę taką skrzypki, basy i bębnek zadźwięczały jednogłośnie i kto żyw puścił się w tany. Puszcza wyglądała jak zaczarowana, ludziska w niej jak duchy. Stosy drzewa płonęły dokoła, buchając w górę dymem, a między starym i sosnami migwały gorsety zielone, niebieskie, czerwone, fruwały wstążki u warkoczy i kolorowe zapaski. Młodzież bawiła się wesoło. Krzyki dolatywały ochocze, a płomienie buchały coraz wyżej i wyżej. Jeno przed namiotem, gdzie starcy miód popijali, ogień przygasał. Mrok zapadał dokoła i wszędzie była jedna chwila milczenia, bo nawet wiatr przycichł. Spokój ten przerwało pianie koguta"...

Produkty swego przemysłu Kurpie zbywali Niemcom, którzy na targi puszczańskie przyjeżdżali traktem od Szczytna (Ortelsburga). Głównymi artykułami handlu tego były miód i wosk, a także skóry i bursztyn, kopany w niektórych miejscowościach Puszczy.

W XX w. celu uhonorowania „miodu kurpiowskiego”, jako produktu nieodzownie związanego z tutejszą puszcza, odrodziła się inicjatywa wyprawienia święta na cześć tego miodu. Nawiązując do tradycji jarmarków i kurpiowskiego święta pierwszego miodu, za pośrednictwem, których sprzedawano wcześniej duże ilości miodu i wosku, podjęto decyzję o zorganizowaniu „Kurpiowskiego Miodobrania”. Pierwszy raz, po długiej przerwie, zostało ono zorganizowane we wrześniu 1976 r. na placu Szkoły Podstawowej w Myszyńcu. Podczas imprezy zaprezentowano podbieranie miodu, film oświatowy o puszczy, wystąpiły również chóry szkolne. Rolę gospodarza - starosty bartnego - pełnił znany gawędziarz ludowy i działacz społeczny - Stanisław Ceberek. W 1977 r. „Kurpiowskie Miodobranie” zostało przeniesione na polanę w Zawodziu, na której odtworzono obrzęd miodobrania. Prym wodził Franciszek Jaksina z Bandyś, uznany w okolicy pszczelarz i gawędziarz ludowy. Poza inscenizacją można było obejrzeć występy kurpiowskich zespołów folklorystycznych, a gościom przygotowano do degustacji potrawy regionalne.

W kolejnych latach wzbogacono święto miodobrania o nowe elementy i atrakcje. Głównym elementem imprezy było zawsze widowisko obrzędowe prezentujące zwyczaje bartnicze według przygotowanych scenariuszy. Widowisko prezentowane było przez kurpiowskie zespoły regionalne. Uzupełnieniem widowiska są występy artystyczne zespołów ludowych z regionu kurpiowskiego i z innych części kraju oraz innych zespołów muzycznych, tanecznych i kapel podwórkowych. Scena w Zawodziu gościła także zagraniczne zespoły folklorystyczne, m.in. z Danii (1984 r.), Rosji (1990 r.), Francji (1993 r.) i Słowacji (1994 r.).

„Kurpiowskie Miodobranie” obfituje również w imprezy niezwiązane z miodobraniami, bo jak jarmarki tak i miodobranie spełnia ważną rolę kulturotwórczą. Prezentowane są przedstawienia folklorystyczne, wyroby rękodzielnicze z pokazem ich wytwarzania, potrawy regionalne, kapele ludowe, folklorystyczne zespoły taneczne i zapomniane już dziś a przypominane różne formy współzawodnictwa młodzieńców i panien. Na przykład: wchodzenie na wysoki gładki słup po wianek czy posługiwanie się nożycami do strzyżenia owiec do wycinania znanych w świecie kurpiowskich wycinanek.

Miodobranie Kurpiowskie odbywa się na leśnej polanie w Zawodziu koło Myszyńca. Na całodzienną imprezę składają się: widowisko obrzędowe "Podbieranie miodu", występy artystyczne zespołów regionalnych, wystawy rękodzieła ludowego, kiermasze sztuki ludowej i sprzętu pszczelarskiego. Hodowcy pszczoł oferują świeży miód, a gospodynie wypieki z miodem. Prezentowane i sprzedawane tu miody mają swoją renomę. Na polanę w Zawodziu ze swoim pszczelim dorobkiem przyjeżdża ponad 60 pszczelarzy. Pozwalają oglądać smakować i zachęcają przybyłych z wielu regionów gości do kupowania swoich wytworów (Fotografie nr 2 i 3).

Fotografie nr 2 i 3. Stoiska pszczelarskie na „Kurpiowskim Miodobranii”



Opinia, że „miód kurpiowski” nie ma sobie równego pochodzi m.in. od odbiorców tego miodu z Warszawy. „Miodu kurpiowskiego” nie da się zastąpić innym. Zdarzają się bardzo częste przypadki, że goście miodobrania z uporem szukają wybranego pszczelarza, od którego i tylko od niego kupują miód, bo znają go i wiedzą, że zbiera miód według starych pszczelarskich zasad. O popularności tego produktu świadczy także liczba osób, które przychodzą na to święto i biorą w nim udział. Impreza ta jest największą imprezą w tym regionie. Szacuje się, iż w „Kurpiowskim Miodobranii” w latach 2002 - 2006 corocznie brało udział od 20 do 35 tys. osób (fotografie nr 4 i 5). O popularności tego święta świadczy również fakt, iż w ciągu jednego dnia w 2005 r. sprzedano tam około 12 ton miodu.

Fotografia nr 4 i 5. Miodobranie Kurpiowskie z każdym rokiem cieszy się coraz większym zainteresowaniem mieszkańców i turystów.



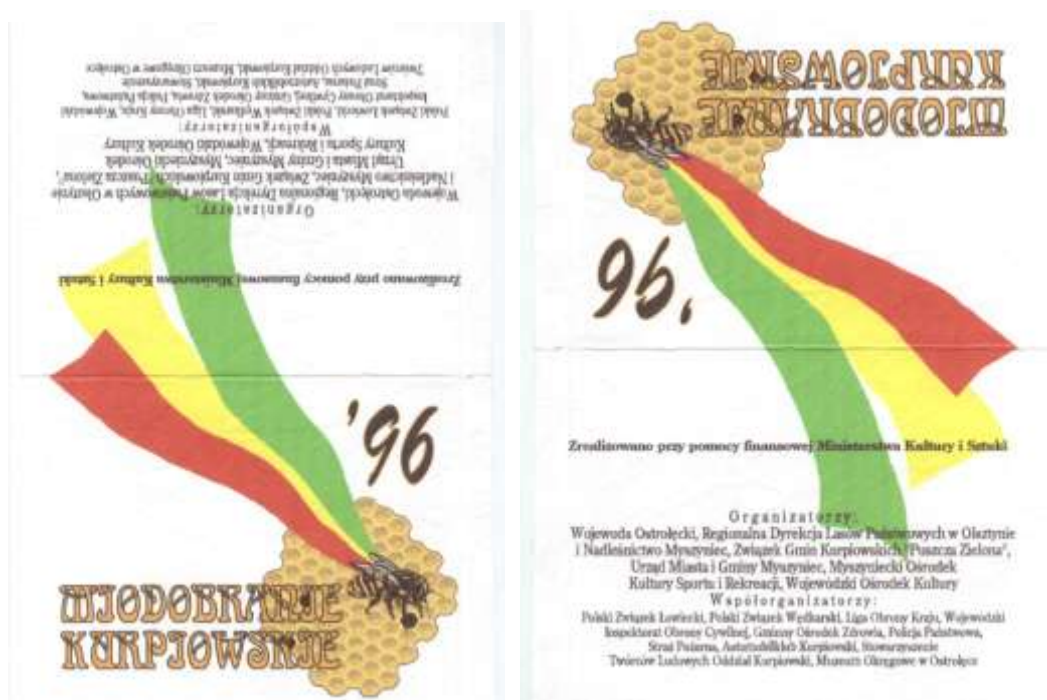
Impreza folklorystyczna (Fotografia nr 6), Miodobranie Kurpiowskie, prawdopodobnie jest jedynym wydarzeniem tego typu w kraju. Mimo wielu przekształceń i uzupełnień Miodobranie spełnia kilka ważnych celów: przypomina mieszkańcom Puszczy Zielonej ich bogate tradycje i zwyczaje bartnicze, umożliwia współczesnym twórcom i artystom ludowym zaprezentowanie swego dorobku, integruje miejscową społeczność i jednocześnie promuje region wśród coraz liczniej przybywających na święto miodobrania turystów z kraju i zagranicy. Miodobranie Kurpiowskie posiada wypracowany przez lata zasadniczy kształt i własną historię.

Fotografia nr 6. W Miodobraniu corocznie uczestniczy kilkadziesiąt ludzi.



Przygotowywane są też specjale zaproszenia na obchody „Miodobrania Kurpiowskiego” (fotografie nr 7 i 8). Wszystko to świadczy o popularności i renomie tego święta oraz jego głównej atrakcji – miodu. W 2004 roku - Polska Organizacja Turystyczna, w II edycji Konkursu na Najlepszy Produkt Turystyczny przyznała certyfikat Kurpiowskiemu Miodobraniu. Certyfikat ten przyznaje za stworzenie produktów, które w istotny sposób przyczyniły się do zwiększenia przyjazdów turystycznych do Polski lub do ilościowego wzrostu turystyki krajowej. Nagrodzonym wręczono je podczas Międzynarodowych Targów Turystycznych „TT Warsaw Tour & Travel” w Warszawie.

Fotografia nr 7. Zaproszenie na „Miodobranie Kurpiowskie” ’96.



Fotografia nr 8. Zaproszenie na „Miodobranie Kurpiowskie” ’95.



Jest bardzo wiele dowodów potwierdzających, że święto „Kurpiowskiego Miodobrania” jest wyprawiane na cześć „miodu kurpiowskiego”. Liczne nawiązania do tradycji wykazują długą historyczną ciągłość tego święta. Zarówno termin jak i miejsce jest podtrzymaniem wiekowych zwyczajów trwających na Kurpiach od XVI wieku. „Kurpiowskie Miodobranie” tradycyjnie zaczyna się Mszą Świętą w Kolegiacie Myszynieckiej. Po Mszy organizowany jest cykl imprez między innymi: widowiska obrzędowe „Podbieranie Miodu”, „Egzamin na bartnika”, „Składanie przysięgi bartniczej” i „Przysięgi Starosty Bartnego”. Najbardziej "kurpiowskim" elementem miodobrania jest egzamin na bartnika. Trzeba się wykazać zwyczajową wiedzą z tego zakresu, m.in. sposobami podbierania miodu, dziania barci, obsadzania rojów. Zwyczajowo przypomina się treść przysięgi bartnej i przysięgi Starosty Bartnego, których teksty z XVII wieku przytaczamy:

1) Przysięga Bartna: „Ja N. Przysięgam Panu Wszechmogącemu w chwalebnej Trójcy jedynemu, Królowi Jo. Mci panu naszemu miłemu, panu staroście tutejszemu żadnych nie czyniwał, puszczy puzarem nie popaliłem, pszczół żadnemu bartnikowi w drzewach pospolitych nie działem, anim miodu gotowego nikomu chądziebnie nie bierał. Żywności ani naczyńiów bartnych bartnikom nie bierałem. Drzew z pszczołami i proznych nie rąbywałem, ani wiadomie ogniem zadnegom nie popalił. Rojów pszczół z puszczy do domu swego nie nosilem, anim ich też żadnemu nie przedawał. Z strzelcami prożnymi, którzy zadnemu do złego nie radził, ale owszem na kogom co wiedział opowiadać

powinien będę. Jako z rusznicą nie chodzę strzelać zwierza i na swój pożytek obracać, ale do dworu wszystko oddaję. Tak mi Panie Boże pomóż i męka Jego święta”.

2) Przysięga Starosty Bartnego „Ja N. przysięgam Panu Bogu Wszechmogącemu Troycy jednemu, Królowi Imci panu naszemu Miłościwemu, Imci panu staroście łomżyńskiemu i wszystkiemu gminowi bartnemu, iż będę w urzędzie moim bartnym wiernym, w odbieraniu i w oddawaniu Imci panu staroście łomżyńskiemu prowentów Króla Imci od bartników mnie zleconych. Sprawiedliwości każdemu z wynalazkiem sędziów bartnych, nie ze swego rozumu, ale wedle uchwalonego prawa czynić powinien będę. Nic się nie obawiając na dary, na strach, ani na żadną groźbę nie mając względu na bogatego, ani na ubogiego, ani na żadnego powinno bliskiego i dalekiego. Tak mi Panie Boże dopomóż i Twoja Święta Niewinna Męka”.

W trakcie tego święta organizuje się również pokazy nawiązujące do tradycyjnych sposobów podbierania miodu tj. wspinania się na drzewo z barcią. Motyw ten wykorzystywany jest również na plakatach informujących o zbliżającym się święcie (Fotografia nr 9).

Fotografia nr 9 - Motyw na plakacie informującym o święcie Miodobrania Kurpiowskiego (2004 rok), nawiązujący do „pierwszego miodobrania”.



3) Materiały w telewizji, prasie i publikacjach

O renomie tego produktu świadczą również liczne artykuły i dowody pokazujące, iż stał się on częścią kultury i tożsamości ludzi tu mieszkających.

Telewizja Polska nagrała i wyemitowała filmy dotyczące tradycji pszczelarskich na Kurpiach:

1. w 1985 roku film pt.: „Puszcza Zielona” wyemitowany w TVP1,
2. w 1997 roku film pt.: „Bursztyn i Miód w tradycji kurpiowskiej” wyemitowany w TVP1,
3. w 2002 reportaż „Kurpiowskie Miodobranie” wyemitowany w TVP 3 oraz programach rolniczych TVP1.

W prasie ogólnokrajowej, regionalnej i lokalnej publikuje się informacje dotyczące tego produktu i wydarzeń z nim związanych. W prasie można znaleźć corocznie informacje o planowanym miejscu obchodów, organizacji, przewidywanych atrakcjach i konkursach, patronacie i sponsorach. Później ukazują się sprawozdania z obchodów święta, gazety publikują też listy zwycięzców poszczególnych konkursów. Kilka przykładowych informacji z prasy o miodzie kurpiowskim i miodobraniu prezentujemy poniżej.

W „Tygodniku Ostrołęckim” z 26 sierpnia 2003 r., w artykule pt. *Deszcz nie tylko na pszczelich skrzydełkach*, czytamy o XXVI Miodobraniu Kurpiowskim:

Pogoda sprawiła organizatorom tegorocznego Miodobrania Kurpiowskiego niemiłą niespodziankę – po raz pierwszy od kilku lat padało i było zimno. Złośliwi mówili, że to dlatego, że Miodobranie odbyło się nie tak, jak do tej pory, w ostatnią niedzielę sierpnia, a przedostatnią. Gościom i wystawcom humory jednak dopisywały. Tegoroczne miodobranie odbyło się w niedzielę, 24 sierpnia. Była to już 26. edycja sztandarowej ludowej imprezy Kurpiowszczyzny. Na polanie w Zawodziu swoje stoiska przygotowało ponad stu twórców ludowych.

- Takie było założenie Miodobrania, stawialiśmy na twórczość artystów ludowych – podkreślał Krzysztof Kozon, Myszynieckiego Ośrodka Kultury Sportu i Rekreacji.

Okazja do spotkań

- Miodobranie, poza tym, że jest świętem miodu i okazją do prezentacji sztuki ludowej, to także możliwość spotkań towarzyskich – mówił otwierając 26. Miodobranie Kurpiowskie Witold Makiela, wicestarosta ostrołęcki. – A nie jest to bez znaczenia, bo często z niektórymi ze z znajomych mamy okazję spotkać się tylko raz w roku i to właśnie na Miodobraniu. (...)

- Chcielibyśmy, żeby Miodobranie z roku na rok było coraz ciekawsze i lepsze, z przez to stało się wizytówką nie tylko gminy, ale całego regionu – powiedział Bogdan Glinka, burmistrz Myszyńca. Burmistrz na Miodobraniu wystąpił, jak na Kurpia i gospodarza przystało, w stroju ludowym. (...)

„Przysięgamy staroście Miodobrania, że będziemy wiernie i posłusznie wykonywać polecenia starosty bartnego i jego jurysdykcji, (...) że puszczy z dymem nie będziemy puszczały” – przysięgę m. in. tej treści musieli złożyć wszyscy uczestnicy imprezy. Tego zażądał Witold Kuczyński, starosta gminny Miodobrania. Rola starosty bartnego przypadła w tym roku Władysławowi Gwieździe.

Z dalszej części artykułu dowiadujemy się, że z powodu deszczu Miodobranie Kurpiowskie rozpoczęło się z dużym opóźnieniem. Mimo to, uczestnicy mieli okazję obejrzeć widowisko obrzędowe „Podbieranie miodu”, występy grupy śpiewaczej Kurpianeczki, chóru pod

dyrekcją Henryka Gadomskiego z Ostrołęki oraz kapel i grup kabaretowych. W powyższym artykule znalazła się również wypowiedź jednego z pszczelarzy, właściciela pasieki ze 120 ulami. Poruszył on ważny problem fałszowania miodu. Niestety, nawet wśród prezentowanych miodów znalazło się wiele podrobionych. Są one przygotowywane i obrabiane za szybko i niewłaściwie. Zdarza się, że miody są przegrzewane i nie skrzystalizowane właściwie, co wymaga przynajmniej miesiąca. Niektóre miody na stoiskach były płynne, co mogło wskazywać na sztucznie, podgrzewane w bardzo wysokiej temperaturze, co jest niedopuszczalne. Wyżej opisana sytuacja wskazuje na to, że nieuczciwi producenci chcą wykorzystać renomę „miodu kurpiowskiego”, oszukując tym samym konsumentów. Podane są też informacje o cenach miodu i sponsorach.

Z kolei w artykule *Miód folklor i konfitura*, opublikowanym w „Gazecie Współczesnej” 2004 roku, znajdujemy zapowiedź XXVI Miodobrania”:

MYSZYŃCIEC. W niedzielę 29 sierpnia, na polanie w Zawodziu koło Myszyńca po raz dwudziesty siódmy odbędzie się ogólnopolska impreza folklorystyczna – „Miodobranie Kurpiowskie”. Na gości z kraju i ze świata czeka moc atrakcji, a przede wszystkim autentyczny kurpiowski miód o niepowtarzalnych walorach smakowych.

Na polanie w Zawodziu będzie prezentować swoje wyroby ponad osiemdziesięciu twórców ludowych z Kurpi, Mazur i Podlasia. Tym razem zmotoryzowani goście, którzy upodobali sobie myszyńską imprezę, mają możliwość skorzystania parkingów znajdujących się tuż obok polany. Znajduje się na nich 1,5 tys. miejsc. Do tej pory, po zaparkowaniu samochodu musieli pokonać trzykilometrowy odcinek prowadzący na polanę.

- Co więcej, dla tych, którzy skorzystają z parkingów, przygotowaliśmy atrakcyjne nagrody – mówi Krzysztof Kozon, dyrektor Myszynieckiego Ośrodka Kultury Sportu i Rekreacji. – Rozlosujemy je podczas imprezy.

Organizatorzy zapraszają do udziału w konkursach na: konfiturę, placek drożdżowy, nalewkę, piwo kozicowe, wyciskanie miodu oraz gry na ligawce.

W dalszej części czytamy, że patronat nad imprezą objął marszałek województwa mazowieckiego oraz informacje o współorganizatorach imprezy. Po artykule zamieszczono scenariusz Miodobrania 2004.

W „Kronice Mazowieckiej”, z cyklu „Miesiąc na Mazowszu” ukazał się artykuł Pani Agnieszki Bastek z Myszynieckiego Ośrodka Kultury, Sportu i Rekreacji, pt. *Miodobranie*. Jest to rodzaj sprawozdania z XXVII Miodobrania Kurpiowskiego.

29 sierpnia br. na polanie w Zawodziu k/Myszyńca odbyło się XXVII Miodobranie Kurpiowskie, zorganizowane przez Myszyniecki Ośrodek Kultury, Sportu i Rekreacji wspólnie z Towarzystwem Przyjaciół Myszyńca przy współudziale finansowym Samorządu Województwa Mazowieckiego, Związku Gmin Kurpiowskich, Starostwa Powiatu w Ostrołęce i Urzędu Miejskiego w Myszyńcu. Głównymi prowadzącymi byli rdzenni Kurpie: Irena Górka i Witold Kuczyński.

Uroczystości rozpoczęły się mszą świętą, odprawioną w gwarze kurpiowskiej w myszyńskiej kolegiacie. Kościół zappełnił się Kurpanikami i Kurpiami ubranymi w tradycyjne ludowe stroje, pszczelarzami niosącymi w darze owoc swojej pracy. Po mszy spod kościoła wyruszył wspaniały korowód furmanek wiozących ludzi na polanę. A tam już trwało ogłoszenie wyników i wręczenie nagród dla uczestników II Ogólnopolskiego Biegu Miodobrania Kurpiowskiego.

Następnie Burmistrz Myszyńca, Bogdan Glinka oraz Dyrektor Myszynieckiego Ośrodka Kultury, Sportu i Rekreacji, Krzysztof Kozon dokonali uroczystego

otwarcia XXVII Miodobrania Kurpiowskiego. Potem scenę zappełniły zespoły ludowe, biorące udział w widowisku obrzędowym pt. „Podbieranie Miodu” pod kierownictwem Anny Pietrzak (...). W trakcie spektaklu scena wyglądała prawie jak barć, wszędzie pełno było pszczoł, które zwabił słodki zapach miodu znajdujące się na stołach. (...)

Z kolei zespół ludowy z Czarni przedstawił fragment widowiska obrzędowego pt. Kupiec związanego z weselem kurpiowskim. Nie mogło oczywiście zabraknąć tradycyjnych konkursów Miodobraniowych, a wśród nich konkurs na: najlepsze piwo kozicowe i tytuł „Fest Kozicak”, nalewkę – „Fest nioducha”, najlepszego gracza na ligawce – „Fest Grac”, „Fest Placek” i „Fest Pozidla”. Był też konkurs na wyciskanie miodu z plastrów – „Fest Wyciskaca”. Następnie odbyły się występy grup muzycznych i folklorystycznych, ale to miód był tego dnia największą atrakcją.

Również w „Gazecie Współczesnej”, można było znaleźć relację z Miodobrania oraz poznać listę laureatów wszystkich konkursów. Wskazuje to na fakt, że lokalni czytelnicy poszukują tych informacji i są one dla nich istotne.

Bernard Kielak i Tadeusz Żebrowski w *Kalendarium imprez regionalnych Kurpiowszczyzny* (Ostrołęka 2005) tak opisują Miodobranie Kurpiowskie:

Do najstarszych a jednocześnie najbardziej rozpowszechnionych zajęć gospodarczych Puszczy Zielonej należało bartnictwo. Początkami sięga XV w. a jego rozwój wiązał się w znacznej części z ujęciem go w ramy organizacyjne, posiadające własne prawa i przywileje, strukturę, władze. Organizacja bartna dobrze chroniła swoich członków, jednocześnie zobowiązywała bartników do składania staroście bartnemu daniny w miodzie do dnia św. Michała (29. 09).

Do bartniczych tradycji jesiennego spotkania u starosty bartnego nawiązano w 1976 r., po powstaniu woj. ostrołęckiego. Grupa działaczy kultury i turystyki, władze terenowe i wojewódzkie – wszyscy oni przyczynili się do zaistnienia tej imprezy folklorystycznej.

„Miodobranie” odbywa się na leśnej polanie w Zawodziu w ostatnią niedzielę sierpnia. Impreza spełnia kilka zadań: przypomina mieszkańcom regionu ich bogate tradycje i zwyczaje bartnicze, twórcom ludowym – prezentację swego dorobku, integruje lokalną społeczność, promuje region – w kraju i za granicą. Podstawowym elementem imprezy jest widowisko obrzędowe pokazujące zwyczaje bartnicze wg uprzednio przygotowanego scenariusza a także folklor puszczański, prezentowany przez miejscowe zespoły ludowe.

W poszczególnych latach imprezę wzbogacano kolejnymi atrakcjami: odbywały się sesje popularno-naukowe o pszczelarstwie, wystawy sprzętu pszczelarskiego, płodów rolnych, wieńców dożynkowych, wystawy i kiermasze książek i in.

Urozmaiceniem stały się też zawody rekreacyjno-sportowe (np. strzelanie z łuku, wyciskanie ciężarów, strzelanie do rzutek, wchodzenie na słup), zawody wędkarskie a także biegi przełajowe i rajdy turystyczne.

Na przestrzeni minionych prawie trzech dziesięcioleci Miodobranie Kurpiowskie rozrosło się do znaczącej imprezy kulturalno – handlowo – rekreacyjnej, w której uczestniczy do kilkunastu tysięcy ludzi. Jeśli ktoś nie znalazł się jeszcze w tej liczbie i nie kupił puszczańskiego miodu, musi koniecznie przyjechać jesienią do Zawodzia na Kurpiach.

4) Etykietowanie

Miód kurpiowski cieszył się renomą od dawna i sprzedawany był jako miód pochodzący z tego regionu. Na etykietach znajdowały się informacje o miejscu jego pochodzenia i pozyskiwania. Informacja o kurpiowskim rodowodzie była traktowana jak informacja o jakości i niepowtarzalności miodu. Dla pszczelarzy sprzedaż miodu z odwołaniem się do miejsca było i jest zaszczytem, a dla nabywców gwarancją najwyższej jakości. Przedstawiamy poniżej przykładowe etykiety stosowane od wielu lat (Fotografie 10, 11 i 12).

Fotografia 10 – przykładowa etykieta wykorzystująca nazwę „miód kurpiowski”



Fotografia 11 – przykładowa etykieta wykorzystująca nazwę „miód kurpiowski”



Fotografia 12 – przykładowa etykieta wykorzystująca nazwę „miód kurpiowski”



5) Dlaczego „miód kurpiowski” jest miodem wielokwiatowym?

Ekonomiczny i industrialny „niedorozwój” tego obszaru jest korzystny dla jakości wytwarzanych na Kurpiach miodów. Pożytki pszczele w tym regionie są rozproszone i niejednorodne. Trudne warunki naturalne ograniczają liczbę pasiek i liczebność uli w pasiekach. Dlatego dzisiejsze pszczelarstwo na tym terenie to raczej hobby niż zawód, uprawiany nie tyle dla zysku, co z zamiłowania do pszczół – świętych robaczek jak się tradycyjnie na Kurpiach pszczoły nazywa. Na kurpiowszczyźnie zasadą jest, że nie pszczoła szuka pożytków, to pszczelarz szuka pożytków (dba o to żeby pszczołka się nie utrudziła). Przemieszcza ule w miejsca miododajne. Nieprzerwanie od XVI wieku „miód kurpiowski” związany jest z tradycyjnym sposobem pozyskiwania wynikającym z uwarunkowań przyrodniczych, którymi są głównie pastwiska pszczele – użytki zielone oraz lasy. Odwirowanie miodu związane jest z okresem i miejscem jego powstania. Użytki zielone (łąki, pastwiska, ugory) są źródłem nektarowych miodów wiosennych pozyskiwanych w okresie maj – czerwiec. Lasy głównie iglaste (świerkowo-sosnowe) są źródłem spadziowo-nektarowych miodów letnich pozyskiwanych w okresie lipiec – sierpień. Tradycyjnie pierwsze miodobranie z pożytków wiosennych przeprowadza się w pierwszej połowie czerwca, zazwyczaj zbiega się to z okresem końca kwitnienia akacji. Drugie miodobranie z pożytków letnich – kończące sezon zbierania miodu – przeprowadza się w drugiej połowie lipca. Zwyczajowo jest to okres zakończenia żniw i drugiego koszenia łąk.

Tradycyjną zasadę zbierania miodu utrzymuje się przy pozyskiwaniu „miodu kurpiowskiego”. Wysoki poziom umiejętności lokalnych pszczelarzy jest w szczególności związany z zachowaniem tradycyjnego sposobu prowadzenia gospodarki pasiecznej ściśle związanej z tym obszarem. Umiejętności te związane są z wyborem lokalizacji pasieki, a w szczególności z umiejętnością prowadzenia gospodarki pasiecznej na terenach słabych i bardzo słabych pożytków. Termin podbierania miodu, jego odwirowywania (na zimno) oraz sposób przechowywania i rozlewania miodu, to wielowiekowa tradycja. Uzyskanie

odpowiednich parametrów „miodu kurpiowskiego” w szczególności w celu zachowania jego najwyższej jakości da się uzyskać wyłącznie dzięki zachowaniu bardzo dużej staranności w procesie jego pozyskiwania. Wymaga to od pszczelarza dużych umiejętności i zamięłowania do wykonywanej pracy, rozumienia zachowania pszczół, jak i znajomości procesów zachodzących w naturalnym środowisku.

9. Kontrola.

1. Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Warszawie, ul. Marszałkowska 115, 00-102 Warszawa,
2. BioCert Małopolska Sp. z o.o., ul. Lubicz 25a, 31-503 Kraków,
3. COBICO Sp. z o.o., ul. Grzegórzecka 77, 31-559 Kraków.

10. Etykietowanie.

Wszyscy pszczelarze zajmujący się pozyskiwaniem miodu i jego konfekcjonowaniem pod chronioną nazwą są zobowiązani do wykorzystywania jednego typu etykiety. Jej wzór zostanie określony przez Kurpiowsko-Mazowiecki Związek Pszczelarzy w Ostrołęce. Na każdej etykiecie muszą być umieszczone informacje dotyczące m.in.:

- a) objętości naczynia,
- b) adresu producenta,
- c) weterynaryjnego numeru ewidencyjnego,
- d) seryjnego numeru etykiety,
- e) symbolu Chronione Oznaczenie Geograficzne,
- f) oraz innych informacji przewidzianych polskim prawem.

Wszyscy pszczelarze oraz podmioty zajmujące się skupowaniem miodu i dalszym konfekcjonowaniem pod chronioną nazwą zobowiązani są do wykorzystywania jednego typu etykiety. Etykiety będą dystrybuowane za pośrednictwem Kurpiowsko-Mazowieckiego Związku Pszczelarzy w Ostrołęce. Związek przekazuje organowi kontrolnemu szczegółowe zasady dystrybucji etykiet. System jednolitych etykiet ma zagwarantować właściwą jakość oraz ułatwić możliwość odtworzenia historii produktu. Zasady te w żaden sposób nie mogą dyskryminować producentów nienależących do związku.

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.

Materiały i publikacje, do których są odniesienia we wniosku:

1. Baranowski I., *Najstarszy opis Puszczy Kurpiowskiej*, Ziemia, t. II, 1911 r.

2. Chętnik Adam 1913 r. *Puszcza Kurpiowska* – reprint tej książki został wydany przez Związek Kurpiów z Ostrołęki w 2004 r.
3. Chętnik A., *Życie puszczańskie Kurpiów*, Warszawa 1971 r.
4. Kielak Bernard, *Zwyczaje doroczne Kurpiowskiej Puszczy Zielonej*, Wydawnictwo Muzeum Kultury Kurpiowskiej, 2005.
5. Kielak Bernard, Żebrowski Tadeusz i, *Kalendarium Imprez Regionalnych Kurpiowszczyzny*, Wydawnictwo Stowarzyszenia Rozwoju Turystyki i Rekreacji, Ostrołęka 2005.
6. *Kodeks Dobrej Praktyki Produkcyjnej w Pszczelarstwie* – przyjęty do stosowania przez polskich pszczelarzy Uchwałą XVII Walnego Zjazdu Delegatów Polskiego Związku Pszczelarskiego podjętą w dniu 29 lutego 2004 roku w Pszczelej Woli
7. Kuczyńska Urszula *Bartnictwo Kurpiowskiej Puszczy Zielonej*, *Pszczelarska Oficyna Wydawnicza*, Muzeum Północno-Mazowieckie w Łomży 2004 r.
8. Olędzki J., *Pasiecznictwo na terenie Kurpiowskiej Puszczy Zielonej od końca XIX wieku do połowy XX wieku*, (w:) *Kurpie Puszcza Zielona*, pod red. A. Kutrzeba Pojnarowej, t. II, Wrocław – Warszawa - Kraków 1964 r.
9. Piaścik Fr., *Osadnictwo w Puszczy Kurpiowskiej*, Warszawa, 1939 r.
10. Rafacz J., *Regale bartne na Mazowszu w późniejszym średniowieczu*, Lwów 1938 r.
11. Rundstein J., *Cztery księgi bartne nowogrodzkie z XVII i XVIII wieku*, Warszawa 1928 r.
12. Żebrowski Tadeusz *Pierścień Kurpiowski*, Wydawnictwo Stowarzyszenia Rozwoju Turystyki i Rekreacji, Ostrołęka 2004.
13. Żukowski R., *Bartnictwo w Zagajnicy Łomżyńskiej w okresie od XVI do połowy XIX wieku*, Białystok 1964 r.

III.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

Miód kurpiowski

WE nr:

☒ CHOG ☐ CHNP

1. Nazwa

Miód kurpiowski

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Polska

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

Charakterystyka mikroskopowa:

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

Charakterystyka organoleptyczna:

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

Charakterystyka fizykochemiczna

Cechy fizykochemiczne *miodu kurpiowskiego*

- Zawartość cukrów prostych (glukozy i fruktozy) - nie mniej niż 60g/100g
- Zawartość sacharozy – nie więcej niż 5g/100g
- Liczba diastazowa (LD) w skali Schade - nie mniej niż 8
- Wolne kwasy – nie więcej niż 50 mili-równoważników na 1000g
- Przewodność elektryczna właściwa – nie więcej niż 0,8 mS/cm
- Zawartość substancji nie rozpuszczalnych w wodzie - nie więcej niż 0,1g/100g
- Zawartość wody – nie więcej niż 18,5%
- Zawartość HMF (5-hydroksymetylofurfuralu) - nie więcej niż 10 mg/kg

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

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

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

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

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

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

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

Pakowanie *miodu kurpiowskiego* musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4. Obowiązek ten został wprowadzony w zagwarantowania odpowiedniej jakości produktu oraz w celu nadzoru i kontroli nad pochodzeniem. Obowiązek pakowania na obszarze ma na celu zminimalizowanie zagrożenia zmieszania *miodu kurpiowskiego* z innymi miodami lub też sprzedawania innych miodów pod tą chronioną nazwą.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Wszyscy pszczelarze oraz podmioty zajmujące się skupowaniem miodu i dalszym konfekcjonowaniem pod chronioną nazwą zobowiązani są do wykorzystywania jednego typu etykiety. Etykiety będą dystrybuowane za pośrednictwem Kurpiowsko-Mazowieckiego Związku Pszczelarzy w Ostrołęce. Związek przekazuje organowi kontrolnemu szczegółowe zasady dystrybucji etykiet. System jednolitych etykiet ma zagwarantować właściwą jakość oraz ułatwić możliwość odtworzenia historii produktu. Zasady te w żaden sposób nie mogą dyskryminować producentów nienależących do związku.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

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

Z województwa mazowieckiego jest to następujący obszar:

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

gminy: Obryte oraz Zatory w powiecie pułuskim

gminy: Długosiodło, Brańszczyk oraz Rząśnik w powiecie wyszkowskim

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

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

Z województwa podlaskiego jest to następujący obszar:

gmina: Turośl w powiecie kolneńskim

gminy: Nowogród i Zbójna w powiecie łomżyńskim

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

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

5.1.1 Czynniki naturalne

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

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

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

5.1.2 Czynniki ludzkie

Obszar określony w pkt. 4 charakteryzuje się bardzo dużą różnorodnością, ekstensywnym sposobem użytkowania siedlisk oraz bardzo niskim poziomem opadów. Powoduje to słabą wydajność nektarową roślin pożytkowych, a to z kolei sprawia, że konieczne jest pozyskiwanie miodu w długich okresach. Na kurpiowszczyźnie zasadą jest, że nie pszczoła lecz pszczelarz szuka pożytków - przemieszcza ule w miejsca miododajne. Nieprzerwanie od

XVI wieku *miód kurpiowski* pozyskiwany jest sposobem tradycyjnym z użytków zielonych oraz lasów. Użytki zielone (łąki, pastwiska, ugory) są źródłem nektarowych miodów wiosennych pozyskiwanych w okresie od maja do czerwca. Głównie lasy iglaste (świerkowo-sosnowe) są źródłem spadziowo-nektarowych miodów letnich pozyskiwanych w okresie od lipca do sierpnia. Tradycyjnie pierwsze miodobranie z pożytków wiosennych przeprowadza się w pierwszej połowie czerwca. Drugie miodobranie z pożytków letnich – kończące sezon zbierania miodu – przeprowadza się w drugiej połowie lipca.

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

Pszczelarstwo na Kurpiach charakteryzuje się małą liczbą pszczelarzy, co wynika to z trudnych warunków środowiskowych prowadzenia pasiek. Należy szacować, że na tym obszarze liczba pszczelarzy nie przekracza 400, a łączna liczba rodzin pszczelich nie przekracza 8000.

5.2. Specyfika produktu

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

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

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG).

Wyjątkowość *miodu kurpiowskiego* opiera się na specyficznych cechach jakościowych opisanych w punkcie 5.2 oraz na renomie. Znaczące dla jakości końcowego produktu są bardzo duże ograniczenia przy produkcji miodu np. nieprzekraczanie na żadnym z etapów produkcji temperatury 30°C powoduje, iż w produkcie końcowym są obecne wszystkie naturalne enzymy, związki eteryczne i inne składniki charakterystyczne dla miodu. Powyższe ograniczenie dotyczące maksymalnej temperatury oraz obowiązek rozlewania miodu do opakowań jednostkowych przed pierwszą krystalizacją przyczynia się do utrzymania wartości HMF na poziomie nieprzekraczającym 10 mg/kg. Natomiast zróżnicowany skład pyłkowy (brak pyłków dominujących) *miód kurpiowski* zawdzięcza bogactwu niejednorodnych siedlisk roślinnych występujących na obszarze kurpiowszczyzny.

Renoma produktu kształtowała się na Kurpiach Zielonych i Kurpiach Białych poczynając od XV wieku. Już tamtego okresu sięgają tradycje pszczelarskie na opisywanym obszarze. Liczne wzmianki o *miodzie kurpiowskim* na przestrzeni lat są dobrze udokumentowane – od regali bartnych z 1401 r., poprzez wywalczone na Kurpiach zmiany prawa zwyczajowego w prawo bartne z 1559 r. aż do czasów współczesnych. Związek Kurpi z pszczelarstwem jest również odzwierciedlony w szeregu zwyczajów związanych z pszczołami i miodem.

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

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

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

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

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

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

ODEŚLANIE DO PUBLIKACJI SPECYFIKACJI

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

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