

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 179/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**„MIÓD WRZOSOWY Z BORÓW DOLNOŚLĄSKICH”**

Nr WE: PL/PGI/005/0449/18.02.2005

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze stwierdzenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy departament w państwie członkowskiego:*

Nazwa: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Adres: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa
Tel.: (48-22) 623 27 07
Faks: (48-22) 623 25 03
E-mail: jakub.jasinski@minrol.gov.pl

2. *Grupa:*

Nazwa: Regionalny Związek Pszczelarzy we Wrocławiu
W skład grupy wchodzi również producenci miodu wrzosowego zrzeszeni w następujących organizacjach:
— Związek Pszczelarzy Ziemi Legnickiej
— Regionalny Związek Pszczelarzy w Jeleniej Górze
— Regionalne Zrzeszenie Pszczelarzy w Oławie
— Stowarzyszenie Pszczelarzy Rzeczypospolitej Polskiej we Wrocławiu
Adres: ul. Mazowiecka 17, PL-50-412 Wrocław
Tel.: (48-71) 363 28 99
Faks: (48-71) 363 28 99
E-mail: hurtownia@oleje.net
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

3. Rodzaj produktu:

Miód — grupa 1.4

4. Specyfikacja:

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006

4.1. Nazwa: „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich”

4.2. Opis:

charakterystyka organoleptyczna:

Miód przed skryształizowaniem ma barwę bursztynową do czerwono — brunatnej, po skryształizowaniu żółto — pomarańczową do brunatnej. Konsystencja miodu jest gęsta, i tworzy galaretowatą ciecz w formie żelu, która wynika z procesu tiksotropii czyli zdolności do tworzenia roztworów koloidowych i przechodzenia z zolu do żelu. Miód wrzosowy kryształizuje średnioziarniście. Smak jest mało słodki, ostry i gorzkawy. Zapach silny, podobny do zapachu wrzosu.

charakterystyka fizyczno — chemiczna:

- zawartość wody nie więcej niż 22 %
- zawartość glukozy i fruktozy nie mniej niż 60 g/100 g
- zawartość sacharozy nie więcej niż 4 g/100 g
- zawartość substancji nie rozpuszczalnych w wodzie nie więcej niż 0,1 g/100 g
- liczba diastazowa (według skali Schade) nie mniej niż 8
- zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) nie więcej niż 40 mg/hg
- zawartość proliny nie mniej niż 30 mg/100 g
- pH od 4 do 4,5

Średnia zawartość wolnej proliny w miodzie jest jednak zazwyczaj wyższa i wynosi około 64,6 mg/100 g. Jej zawartość jednakże waha się dosyć dużo: od 30,9 do 103,3 mg/100 g. Zawartość wolnych aminokwasów w „Miodzie Wrzosowym z Borów Dolnośląskich” wynosi w około 36 mg/100 g. Zawartość aminokwasów wolnych wraz z powstałymi z hydrolizy białkami — wynosi około 875 mg na 100 g miodu, najwięcej fenyloalaniny około 700 mg — są one odpowiedzialne za wywoływanie procesu tiksotropii.

charakterystyka mikroskopowa

Udział pyłku wrzosowego jako pyłku przewodniego powinien wynosić nie mniej niż 50 %. Pochodzi on z wrzosów należących do rodziny wrzosowatych „Ericaceae” (rząd wrzosowe — „Ericales”).

4.3. Obszar geograficzny: Granice terenu występowania pożytków wrzosowych, z których pozyskiwany będzie produkt — „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich”:

- Granica południowa obszaru przebiega od miasta Zgorzelec drogą nr 353 do drogi E40 w kierunku do Bolesławca, następnie drogą z Bolesławca do Chojnowa (częściowo E40, następnie w miejscowości Lubkówek przechodzącą w drogę nr 94).
- Granica wschodnia obszaru przebiega wzdłuż drogi nr 335 od miasta Chojnów, drogą przez Brunów, Szklary Dolne, Trzmielów do Chocianowa; od Chocianowa drogą nr 331 do miejscowości Parchów, położonej na północno-wschodniej granicy Nadleśnictwa Chocianów; wzdłuż granicy południowo-wschodnio-północnej Nadleśnictwa Przemków, do granicy Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych (Kanał Północny) do drogi nr 328 w kierunku na Niegosławice.

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

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

Chronionym Oznaczeniem Geograficznym „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” objęty jest wyłącznie miód pochodzący od producentów, którzy są wpisani do rejestrów prowadzonych przez organ kontrolujący. Organ kontrolny posiada następujące rejestry:

- Rejestr podmiotów, które zajmują się wytwarzaniem i rozlewaniem miodu, oraz uzyskały zgodę na wystawienie rodzin pszczelich na obszarze Borów Dolnośląskich
- Rejestr etykiet wykorzystywanych przez podmioty, które zajmują się wytwarzaniem i rozlewaniem miodu.

Podmioty, wymienione w rejestrach podlegają kontroli organu kontrolnego, mającej na celu sprawdzenie, czy produkty oznakowane Chronionym Oznaczeniem Geograficznym „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” wytwarzane są zgodnie z rozporządzeniem oraz ze specyfikacją. Kontrole polegają na inspekcjach podmiotów zajmujących się wytwarzaniem i rozlewaniem miodu. Kontrolowana jest również dokumentacja a także jakość gotowego produktu wprowadzanego na rynek. Sprawdza się również czy poziom sprzedaży odpowiada poziomowi produkcji.

4.5. Metoda produkcji: Przed wyjazdem na pożytek wrzosowy odwirowuje się miód z wcześniejszych pożytków a ule wyposaża się w ramki z suszem i w miarę potrzeby dokarmia się pszczoły syropem cukrowym. Roje dokarmia się w małymi dawkami, które nie powinny przekraczać 0,5 kg na 24 h. Dokarmianie powinno się zakończyć najpóźniej na 7 dni przed wywiezieniem pszczół na pożytki wrzosowe. Niedopuszczalne jest dokarmianie pszczół w okresie zbierania „Miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich”.

Pszczoły transportuje się z zachowaniem zasad higieny oraz zabezpieczając odpowiednią wentylację uli. Zbiór nektaru musi być przeprowadzany na terenie Borów Dolnośląskich w okresie kwitnienia wrzosu (sierpień i wrzesień). Odwirowywanie miodu miodarkami (odśrodkowymi — hordialnymi albo radialnymi) odbywa się w pracowniach stacjonarnych u pszczelarzy lub przewoźnych w miejscu pozyskania.

Miód konfekcjonuje się używając pojemników spożywczych zgodnych z Kodeksem Dobrej Praktyki Produkcyjnej w Pszczelarstwie oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami. Miód pakowany jest w różne pojemniki – zazwyczaj o pojemności nieprzekraczającej 1 500 g. Niedopuszczalne jest filtrowanie, kremowanie i pasteryzowanie miodu oraz jego sztuczne podgrzewanie. Na żadnym z etapów produkcji nie można dopuścić do temperatury miodu przekraczającej 45 °C wewnątrz plastra

Do produkcji „Miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich” mogą być wykorzystywane wyłącznie pszczoły następujących ras oraz krzyżówki pomiędzy nimi:

- *Apis mellifera mellifera* (pszczoła zachodnio-/środkowoeuropejska),
- *Apis mellifera carnica* (pszczoła kraińska /krainka)
- *Apis mellifera caucasica* (pszczoła kaukaska).

- 4.6. Związek: Pierwsze wzmianki o produkcji miodu na tym obszarze pochodzą z zapisków czynionych za panowania Karola Wielkiego na przełomie VIII i IX w. z których wynika że na podbite plemiona nakładano daninę w postaci miodu i wosku. O występowaniu miodu, w tym miodu wrzosowego, na tym obszarze świadczą również liczne wzmianki w literaturze z różnych okresów.

Powierzchnia, cenionych przez pszczelarzy wrzosowisk, uległa znacznemu zwiększeniu po olbrzymich pożarach lasów w 1900 r. Doprowadziło to do degradacji drzewostanu w Borach Dolnośląskich i rozrastania się wrzosowisk. W badaniach miodów wrzosowych z 1958 r. stwierdzono, że w miodach wrzosowych z Borów Dolnośląskich występowała największa zawartość pyłków wrzosowych jako pyłków przewodnich i kształtowała się od 59-98 %.

Długa tradycja zbierania miodu na tym obszarze oraz wysoka jakość miodu są podstawowymi czynnikami, które wpłynęły na renomę wytwarzanego tu „Miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich”. Renomę tą potwierdzają zdobywane przez ten miód nagrody na Święcie Miodu i Wina w Przemkowie, wyniki przeprowadzonych ankiet wśród wystawców, konsumentów i gości na temat wytwarzanego i sprzedawanego miodu, a także jego cena, która jest od 3 do 8 zł za 1 kg miodu wyższa niż innych miodów wrzosowych. O renomie „Miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich” może świadczyć również fakt, iż produkt ten, jako jedyny miód z całego województwa, wchodzi w skład regionalnego koszyka, którym zwykł Marszałek Województwa Dolnośląskiego obdarowywać zagranicznych gości i wieźć go jako podarek. „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” jest sztandarowym miodem, który reprezentuje województwo dolnośląskie na licznych targach i wystawach gdzie prezentuje się produkty uwzględniając podział na województwa.

O tym, że Bory Dolnośląskie są krainą wrzosową świadczą liczne nawiązania do tej rośliny w szeregu podejmowanych inicjatywach na tym obszarze. W małej wsi Borówki powstaje „wrzosowa chata” — specjalny wrzosowy dom a lokalna grupa działania obejmująca ten obszar to — „Wrzosowa Kraina”.

W Borach Dolnośląskich, a zwłaszcza na poligonach w Świętoszowie i Przemkowie występują zwarte wrzosowiska na terenie 10 tys. ha. Bory Dolnośląskie charakteryzuje najwyższa średnia temperatura w roku i dobre nasłonecznienie, co gwarantuje obfite nektarowanie wrzosów, zwłaszcza w latach przekrotnych.

Oprócz tego z „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” posiada renomę, jest znany i przypisywany do regionu pochodzenia to także charakteryzuje się wyjątkowym składem. Posiada bardzo wysoką zawartość proliny (nie mniej niż 30 mg/100 g), niską zawartość sacharozy (nie więcej niż 4 g/100 g) oraz wody (nie więcej niż 22 %). Miód ten charakteryzuje się również stabilnym pH (od 4 do 4,5), wysoką zawartością przewodniego pyłku wrzosowego przynajmniej 50 % oraz wykorzystywaniem wyłącznie wybranych ras pszczół.

- 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Adres: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa

Tel.: (48-22) 623 29 00

Fax: (48-22) 623 29 98, (48-22) 623 29 99

E-mail: sekretariat@ijhars.gov.pl

- 4.8. Etykietowanie: Wszyscy producenci sprzedający „Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich” są zobowiązani do wykorzystywania jednej wspólnej etykiety na pojemnikach z miodem. Etykiety są dystrybuowane za pośrednictwem Regionalnego Związku Pszczelarzy we Wrocławiu. Zasady i wprowadzone procedury dotyczące dystrybuowania są przekazywane do organu kontrolnego. Zasady te i wprowadzone procedury w żaden sposób nie mogą dyskryminować producentów nie należących do Regionalnego Związku Pszczelarzy we Wrocławiu.
-