

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

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko¹⁾:

Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Gdańsku

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Gdańsku

ul. Na Stoku 48

80-874 Gdańsk

3. Adres do korespondencji:

Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Gdańsku

ul. Na Stoku 48

80-874 Gdańsk

Telefon: (58) 301-19-04

Faks: (58) 301-19-04

E-mail: wzpgdansk@wp.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Leszek Pękala – Wiceprezes Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy

5. Grupa:

Pszczelarzy, należących do Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Gdańsku, których ule usytuowane są w rejonie określonym w specyfikacji produktu i którzy zgłosili wolę produkowania Miodu Kaszubskiego – będą uaktualniane co roku i przechowywane w Wojewódzkim Związku Pszczelarzy w Gdańsku.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

Miód Kaszubski.

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

1) nazwa pochodzenia	
2) oznaczenie geograficzne	X

3. Kategoria:

Kategoria 1.4 - Inne produkty pochodzenia zwierzęcego, miód

4. Opis:

Charakterystyka mikroskopowa

Miód kaszubski jest miodem pochodzący z nektaru roślin występujących na obszarze Kaszub lub nektaru i spadzi z tych roślin.

Wyróżnia się, *Miód kaszubski wielokwiatowy* oraz *Miód kaszubski nektarowo – spadziowy*. Nektar pochodzi z wielu różnych grup roślin występujących na terenie Kaszub: 30 naczyniowych gatunków podgórskich i górskich w sąsiedztwie roślinności wydmowej, bazyńowego boru nadmorskiego oraz łąk słonowodnych. W skład nektaru wchodzi również pyłki chwastów. Miód ten ma cechy kwiatów roślin występujących na terenie Kaszub, zawiera również liczne enzymy pszczele.

Charakterystyka organoleptyczna

Miód kaszubski jest to płynny lub skrzystalizowany miód wielokwiatowy lub nektarowo-spadziowy. Konsystencja miodu jest gęsta, płynna oraz lepka. Miód krystalizuje średnio i drobnoziarniście. Barwa *miodu kaszubskiego* zależy od jego rodzaju - wielokwiatowy jest barwy jasnożółtej, a nektarowo – spadziowy brązowo zielonej (bursztynowej) aż do ciemnobrązowej. Smak *miodu kaszubskiego* wielokwiatowego jest słodki a nektarowo – spadziowego słodki z gorzkawym posmakiem i silnym specyficznym aromacie roślin występujących na terenie Kaszub.

Charakterystyka fizykochemiczna

Cechy fizykochemiczne *miodu kaszubskiego*

Wyróżnik	Średnia zawartość
Zawartość wody [%]	18,5
Zaw. cukrów redukujących [%]	68,7
Zaw. sacharozy [%]	3,5
Zaw. 5-HMF [%]	11,5
Zaw. wolnych kwasów [mval/kg]	28,8
Liczba diastazowa	22,8
Przewodność elektryczna właściwa [mS]	0,64
Ogólna zawartość polifenoli [mgGAE/100G]	33,98
Zdolność zmiatania wolnych rodników [%]	40

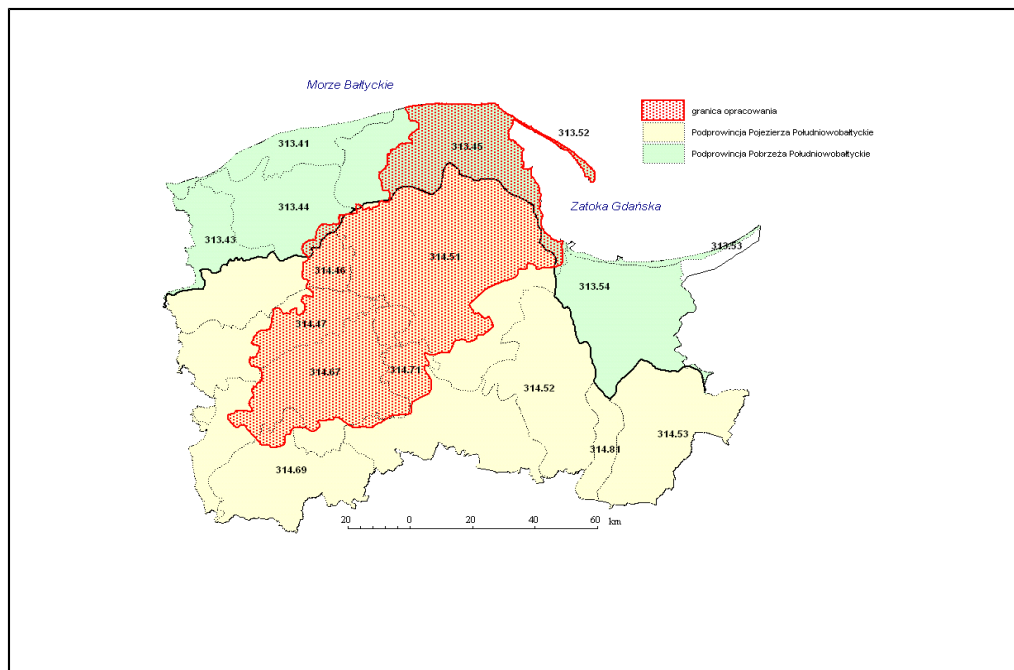
Do produkcji *miodu kaszubskiego* mogą być wykorzystane wyłącznie pszczoły następujących ras: pszczoła środkowoeuropejska (*Apis mellifera mellifera*), pszczoła kraińska (*Apis mellifera carnica*), pszczoła kaukaska (*Apis mellifera caucasica*) oraz pszczoły pochodzące z kojarzenia tych ras.

5. Obszar geograficzny:

Miód Kaszubski zbierany jest na terytorium Kaszub.

Granice regionu określonego jako Kaszuby nie są jasno zdefiniowane. Sama nazwa łączy się

bowiem ściśle z ludnością zamieszkującą ten region. Mordawski (2005) lokalizuje Kaszuby na podstawie kryteriów etnicznych, gdy 1/3 ludności zamieszkującej obszar to Kaszubi. Tak zidentyfikowany obszar ma powierzchnię około 6300 km² i administracyjnie położony jest w województwie pomorskim i obejmuje powiaty od północy pucki, wejherowski, lęborski, kartuski, bytowski, kościerski, człuchowski, chojnicki, fragmentarycznie słupski i gdański oraz miasta na prawach gminnych Gdynię, Sopot i Gdańsk oraz mniejsze Władysławowo, Wejherowo, Reda, Rumia, Kartuzy, Żukowo, Kościerzyna, Bytów, Brusy.



rozmieszczenie kompleksów leśnych, większych jezior i miejscowości oraz granice jednostki (granice wg Mordawskiego 2005 i za Fac-Benedą 2006; opracowanie mapy – J. Czochoński).

6. Dowód pochodzenia:

1. Całość procesu produkcyjnego podlega specjalnemu systemowi kontroli. Umożliwia on całkowite śledzenie produktu. Nazwa „Miodu kaszubskiego” może być stosowana tylko do tych produktów, które całkowicie spełniają każdy z następujących warunków:

- zostały wytworzone na obszarze geograficznym określonym w pkt. 5 zgodnie z metodą produkcji opisaną w pkt. 7 i posiadające cechy określone w opisie w pkt. 4;
- ich producenci zobowiążą się pisemnie przestrzegać specyfikacji w tym obowiązków wynikających z „dowodu pochodzenia”.
- jego producenci prześlą niżej wymienione informacje do Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Gdańsku.

2. Kontrola produkcji „Miodu kaszubskiego” oparta jest na systemie zarządzania i nadzoru nad jakością, która ma gwarantować, że w obrocie pod chronionym oznaczeniem geograficznym znajdują się wyłącznie produkty spełniające niniejszą specyfikację. Kaszubskie pochodzenie miodów jest z jednej strony potwierdzane za pomocą analizy organoleptycznej jak i laboratoryjnej, a z drugiej strony za pomocą systemu identyfikowalności obejmującego wyrobienie miodów od momentu rozpoczęcia okresu produkcji w ulach do momentu sprzedaży.

3. Każdy producent, który chce wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą jest zobowiązany do złożenia deklaracji do Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Gdańsku. Deklaracje te muszą zawierać przynajmniej:

- imię i nazwisko pszczelarza,
- umiejscowienie pasieki,
- liczbę rodzin, rasę pszczół oraz informacje dotyczące stanu sanitarnego rodzin pszczelich,
- oświadczenie pszczelarza, że zobowiązuje się przestrzegać specyfikacji,
- wymagane dokumenty o których mowa w 7 pkt. 2 – czyli wszystkie wymagane zezwolenia potrzebne do zbierania miodu.

4. W przypadku jakiegokolwiek zmiany dotyczącej elementów tej deklaracji pszczelarze powinni przekazywać te informacje do Związku. Aktualizacja w rejestrze powinna być dokonywana nie rzadziej niż dwa razy w roku – przynajmniej raz po zimie lecz nie później niż do pierwszego kwietnia i raz po zbiorze miodu około przełomu listopada i grudnia lecz nie później niż do 15 grudnia.

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

6. Pszczelarze są zobowiązani do wykorzystywania jednego wzoru etykiety, który jest zaprojektowany dla „Miodu Kaszubskiego”. Po za etykietą, pszczelarze mogą umieszczać na opakowaniu wszystkie inne dopuszczone prawnie informacje i oznakowania. Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie dystrybuuje je na podstawie danych zawartych w deklaracji. Na każdej etykiecie powinien się znajdować kolejny numer oraz informacje umożliwiające identyfikację pszczelarza. Szczegółowe zasady oraz procedury dotyczące dystrybuowania etykiet przez Związek pomiędzy pszczelarzami 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 oznaczenia.

7. Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Gdańsku poddaje kontroli wewnętrznej, niezależnej od kontroli przeprowadzanej przez organ określony w pkt. 9 specyfikacji, określoną w danym roku liczbę pszczelarzy, którzy złożyli deklarację i chcą wytwarzać produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym. Kontroluje się zgodność danych w deklaracji oraz przestrzeganie zasad określonych w części 7. Kontroli będzie poddany również produkt finalny. Ocenę dokonuje się na podstawie analizy organoleptycznej i laboratoryjnej określającej skład pyłkowy oraz zawartość wody i poziom HMF-u.

8. Jeżeli Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Gdańsku stwierdzi w wyniku przeprowadzonej kontroli niezgodność ze specyfikacją może odmówić wydania etykiet. Podmiot może odwołać się od tej decyzji do organu kontrolnego określonego w pkt. 9 i wystąpić o sprawdzenie zgodności ze specyfikacją. Jeżeli ten organ potwierdzi zgodność to Związek wyda etykiety.

10. Pszczelarz zawsze musi posiadać aktualne następujące rejestry:

- aktualną kopię sprawozdania złożonego do Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Gdańsku,
- aktualne dokumenty potwierdzające odpowiedni stan sanitarny kolonii,
- w przypadku, gdy pasieka była przewożona należy mieć również informację, w którym miejscu i w jakim czasie zbierany był „*Miód Kaszubski*”.
- rejestr otrzymanych i wykorzystanych etykiet,
- rejestr całości ilości miodu wytworzonego i sprzedanego w danym gospodarstwie w danym roku z zaznaczeniem ilości miodu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym,
- wyniki badań fizykochemicznych, które określają zawartość wody w miodzie i przewodność elektryczną odwirowanego miodu.

11. Każdy podmiot, których będzie chciał skupować produkt od pszczelarzy i dalej go konfekcjonować pod chronionym oznaczeniem geograficznym powinien powiadomić o tym związek. Podmiot musi być usytuowany na obszarze określonym w pkt. 5. Powiadomienie zawiera, co najmniej informacje o nazwie właściciela/firmy, rodzaju działalności gospodarczej, lokalizacji, cechach zakładu, systemie i wydajności pakowania oraz informacje o prowadzeniu działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Podmioty skupujące miód dystrybuują go pod jedną wspólną zatwierdzoną etykietą.

12. Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Gdańsku prowadzi listę podmiotów, które są zainteresowane skupowaniem miodu od pszczelarzy i dalszym konfekcjonowaniem go pod chronioną oznaczeniem geograficznym. Podmioty, które nie są zarejestrowane a chcą skupować i konfekcjonować produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym w następnym roku powinny złożyć powiadomienie nie później niż do 31 grudnia w obecnym roku. Lista podmiotów jest przekazywana do organu kontrolującego.

13. Podmiot przekazuje do Związku oraz do organu kontrolnego informacje o ilości skupionego i sprzedanego miodu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym, informacje o pszczelarzach, od których był zakupiony miód oraz listę z numerami etykiet, pod którymi był sprzedany ten miód. Informacje te są przekazywane nie później niż do końca każdego roku.

14. W przypadku, gdy organ kontrolny stwierdzi niezgodności, występujące choćby na jednym etapie łańcucha produkcyjnego, produkt nie będzie mógł być wprowadzony do obrotu z chronioną

oznaczeniem geograficznym.

15. Producenci są zobowiązani do spełniania warunków określonych w 6 pkt. 1) lit a) od momentu wysłania wniosku o rejestrację do Komisji Europejskiej. Producenci są zobowiązani do spełniania warunków określonych w 6 pkt. 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 przeznaczenia miodów, a także ilości wyrobu otrzymanego i wprowadzonego do obrotu. Wprowadzenie obowiązku sprzedaży *Miodu kaszubskiego* pod jedną wspólną etykietą, ma na celu zagwarantowanie właściwego poziomu kontroli, panowanie nad produktem oraz nadzorowaniem jego jakości i wprowadzanej do obrotu ilości. Wprowadzony obowiązek wykorzystywania jednej etykiety ma być gwarancją że pod chronionym oznaczeniem geograficznym jest sprzedawany oryginalny produkt. Obowiązek ten nie stanowi ograniczenia dla pszczelarzy, ponieważ etykiety mogą otrzymać zarówno pszczelarze zrzeszeni w związku jak też nienależący do niego. Takie same zasady obowiązują skupujących miód, którzy zajmują się dalszym jego konfekcjonowaniem. Wprowadzenie obowiązku sprzedaży miodu pod jedną etykietą ma również na celu ograniczenie możliwości podrabiania i fałszowania miodu.

Pakowanie *Miodu Kaszubskiego* musi odbywać się na obszarze określonym w pkt. 5. Obowiązek ten jest związany z tradycyjnie stosowaną praktyką mającą na celu zagwarantowanie odpowiedniej jakości produktu jak i w celu nadzoru i kontroli nad pochodzeniem chronionego miodu. W ten sposób unika się zagrożeń związanych z ewentualną zmianą właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych miodu, które mogłyby mieć miejsce przy jego przemieszczaniu na duże odległości. Obowiązek pakowania na obszarze ma również wpływ na zminimalizowanie zagrożenia zmieszania miodu chronionego z innymi miodami lub też sprzedawania innych miodów pod chronioną nazwą.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
Tel. (48 22) 623 29 00
Fax (48 22) 623 29 98

Nazwa Jednostki Certyfikującej !!!

7. Metoda produkcji:

Pasieka musi być usytuowana na obszarze, o którym mowa w części 5. Wybór ostatecznego miejsca ustawienia pasieki podejmowany jest przez pszczelarza oraz uwzględnia posiadaną przez niego wiedzę i doświadczenie w tym zakresie. Pasieki pobierające *Miód kaszubski*, nie mogą być usytuowane bliżej niż 1500 m od skupisk czy obszarów roślin z tego samego gatunku, mowa tu o skupiskach roślin większych niż 100 arów upraw roślin jednego gatunku.

Pszczelarz musi posiadać wszystkie wymagane zezwolenia do zbierania miodu. W szczególności musi posiadać dokumenty potwierdzające stan zdrowia pszczół, zgodę właściwego nadleśnictwa oraz w przypadku lokalizacji na obszarze rezerwatów lub parków narodowych, zgodę odpowiednich władz.

Do produkcji *miodu kaszubskiego* mogą być wykorzystane wyłącznie pszczoły następujących ras:

pszczola środkowoeuropejska (*Apis mellifera mellifera*), pszczola kraińska (*Apis mellifera carnica*), pszczola kaukaska (*Apis mellifera caucasica*) oraz pszczoły pochodzące z kojarzenia tych ras.

Etap 1 – Proces produkcyjny „Miodu Kaszubskiego” rozpoczyna się od odebrania miodu pszczołom z ula, z uwzględnieniem pozostałości miodu na ramkach. Miód, który pozostał na ramkach w małej ilości, służy właściwemu funkcjonowaniu rodzin pszczelich. Pozostałość miodu na ramkach, nie może doprowadzić do zmian smaku i zapachu ostatecznego produktu lub doprowadzić do niespełnienia wymagań postawionych w opisie

Etap 2 – Pszczoły pobierają nektar z kwiatów roślin miododajnych wymienionych w części 8 podczas ich kwitnienia, lub spadź i przenoszą je do ula.

„Miód kaszubski” jest to miód, który może być zbierany wyłącznie w okresie od początku czerwca do końca września.

Etap 3 – Wydzielona grupa pszczół uszlachetnia przyniesiony nektar poprzez odparowanie wody i wielokrotne przenoszenie go w obrębie ula. Podczas pobierania nektaru do wola pszczoła dodaje do niego wytwarzane przez swoje gruczoły ślinowe – enzymy.

Etap 4 – Dojrzały miód złożony do komórek w plastrze jest zasklepiany. Pod koniec okresu zbioru odbiera się ramki z miodem i przygotowuje je do odwirowania. Miód odwirowuje się na zimno w miodarce z wykorzystaniem siły odśrodkowej.

Etap 5 – Pozyskiwanie miodu przez pszczelarza polega na odsklepianiu plastrów i odwirowaniu z nich miodu.

Dokarmianie pszczół jest dopuszczone wyłącznie przed zimą po odwirowaniu *Miodu kaszubskiego*. Jeżeli z powodu nieprzewidzianych czynników zewnętrznych pszczoły będą musiały być podkarmiane w innym terminie to może być to przeprowadzane wyłącznie po poinformowaniu przez Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Gdańsku organu kontrolnego o takim zabiegu. Zabronione jest jednak dokarmianie w okresie zbierania.

Etap 6 – Przecedzony miód wlewany jest do odstojników. Odwirowany miód poddaje się procesowi cedzenia, przez specjalne sita w celu wyeliminowania różnych zanieczyszczeń, które mogą znajdować się w miodzie. Przecedzony miód wlewany jest do odstojników.

Etap 7 – Po wyklarowaniu się miodu w odstojnikach zostaje on rozlany do różnego rodzaju opakowań detalicznych. Są to pojemniki szklane lub kamionkowe o pojemności nieprzekraczającej 1400g. Miód musi być przechowywany z dala od światła w temperaturze od 10°C do 18°C przy wilgotności nie wyższej niż 65%. Dopuszcza się sprzedaż miodu ze specjalnych beczek o pojemności większej niż szklane pojemniki. Beczki te muszą być jednak specjalnie oznakowane i należy posiadać dokumentację potwierdzającą pochodzenie miodu (jak miejsce pozyskania miodu, nazwę pasieki).

Rozlewanie do opakowań musi odbywać się na obszarze określonym w pkt. 5 ze względu na tradycyjnie stosowaną praktykę mającą na celu zagwarantowanie odpowiedniej jakości produktu jak i w celu nadzoru i kontroli nad pochodzeniem chronionego miodu. W ten sposób unika się zagrożeń związanych z ewentualną zmianą właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych miodu, które mogłyby mieć miejsce przy jego przemieszczaniu na duże odległości. Obowiązek pakowania na obszarze ma również wpływ na zminimalizowanie zagrożenia zmieszania miodu

chronionego z innymi miodami lub też sprzedawania innych miodów pod chronionym oznaczeniem geograficznym.

Miód pod chronionym oznaczeniem geograficznym może być sprzedawany w innych pojemnikach niż określone w pkt 7 Etap 7 pod warunkiem, że Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Gdańsku poinformuje wcześniej organ kontrolnego o takim zabiegu.

Niedopuszczalne jest filtrowanie, kremowanie i pasteryzowanie miodu oraz jego sztuczne podgrzewanie. Na wszystkich etapach produkcji nie można dopuścić do temperatury miodu przekraczającej 42°C.

W trakcie procesu zbierania miodu zabronione jest korzystanie z produktów chemicznych oraz innych odstraszcaczy pszczoł: stałych, ciekłych lub gazowych.

Zabronione jest stosowanie leków w okresie zbierania spadzi.

Pod chronionym oznaczeniem geograficznym *Miód kaszubski* nie może być sprzedawany miód, w którym są widoczne defekty, takie jak rozwarstwienie fazowe, fermentacja lub zmiana charakterystycznego smaku czy zapachu.

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 i 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 roku w Pszczelej Woli.

Podmioty, które będą odbierać miód od pszczelarzy i dalej go konfekcjonować pod chronionym oznaczeniem geograficznym, muszą posiadać wewnętrzny system umożliwiający dokładne określenie ilości zakupionego i ilości sprzedanego chronionego miodu. Wewnętrzny system ma wyeliminować możliwość pomieszania miodu chronionego z innymi miodami.

8. Związek z obszarem geograficznym:

Wielowiekową tradycję pszczelarstwa na terenie Kaszub, potwierdzają zarówno źródła pisane jak i znaleziska archeologiczne. Informacje o miodzie, pszczołach i pszczelarzach znajdujemy w najstarszych przekazach historycznych.

Olbrzymie kompleksy miododajnych lasów, o których wspominają przybywający na te tereny kupcy i podróżnicy sprawiały, że ziemie te postrzegano jako jedną wielką pasiekę. Stwarzało to doskonałe warunki dla rozwoju bartnictwa. Obfitość rosnących w nich roślin dawała pszczołom należyty pożytek. Obok Małopolski i Mazowsza wielkim rejonem bartnym był teren Kaszub z rozległymi puszciami Borów Tucholskich oraz ze wspaniałą Puszczą Darżłubską. Nazewnictwo wielu miejscowości takich jak: Borek, Borowiec, Borkowo, Boroszewo, Bukowiec, Bukowiny, Chojnice, Dębina, Dąbrowa, Dąbrówka, Jodłowo, Leśniewo, Grabowo, Zabornia, Zakrzewo , poświadcza istnienie dawnych a często i obecnie istniejących lasów, w których znajdowały się barchie. Przykładem na to może być nazwa Bytowa, która według legend pomorskich, pochodzi od niemieckiego słowa „*Büten*”, czyli barć świerkową zamieszkiwaną przez dzikie pszczoły. (lit. Knoop 2008). Nazwy niektórych miejscowości na terenie Kaszub, bezpośrednio nawiązują do zajęć

pszczelarskich- mowa tu o Pszczółkach czy Bartoszylesie.

Las od zawsze był bardzo ważnym miejscem zdobywania pożywienia a miód był w nim dobrem szczególnym. Gospodarkę bartną poprzedzało podbieranie miodu rojom dzikich pszczoł, gnieźdzących się w pniach starych, spróchniałych drzew. W celu zebrania miodu drzewo takie rąbano a pszczoły odurzano dymem i niszczone. Miodobranie w czasach, gdy człowiek wykorzystywał naturalne dziuple zasiedlone przez pszczoły, było więc formą zbieractwa.

Z czasem człowiek zaczął wybierać miód nie niszcząc pnia. Stworzył w ten sposób możliwość wielokrotnego wykorzystania pnia, co było istotne zwłaszcza, jeśli znajdował się on blisko jego siedziby. Był to początek właściwej hodowli, która pojawiła się w momencie celowego stworzenia bytu rodzinie pszczelej. Zaczęto wyrabiać sztuczne dziuple tak zwane barcie. Wydrążony odpowiednio pień służył za ul, a dostatek pól i lasów sprawiał, że pszczołom nie brakowało pożywienia. Barcie dziano przede wszystkim w sosnach i dębach. Musiały to być drzewa silne i odpowiednio grube, żeby zabezpieczyć rodzinę pszczelą przed zimnem, deszczem czy wichrem.

Wzmianki dotyczące bartnictwa zawierają dokumenty książąt pomorskich z XII i XIII wieku Grzymisława, Subisława i Świętopełka, z których wynika, że prawo dysponowania miodem należało do "regale książęcego". Potwierdzeniem tego, jest zapis historyczny, który wskazuje że książę Świętopełk nadał cystersom z Oliwy kilkanaście wsi z barciami, m.in. Dzierżążno, czy Ostrzyce. Natomiast, w drugiej połowie wieku XIII Mściwój II przyznał wsie bukowo oraz Wrzeszcz zakonnikom słupskim, znosząc przy tym daninę bartną, na rzecz księcia. (Gądek, 2000r.)

Praca bartnika należała do ryzykownych, dlatego bartnictwem zajmowali się ludzie silni i zaradni. Wyjście bartnika do puszczy wymagało często opuszczenia domostwa na wiele tygodni, miejsce jego pracy znajdowało się z reguły z dala od siedzib ludzkich i wiązało się z wielodniową nieraz wędrówką przez las. Umiejętności bartnicze przekazywano z pokolenia na pokolenie. Drzewa bartne, którymi dysponował bartnik na podległym mu obszarze, najczęściej dziedziczył jego syn. Odnaleziona w puszczy dziupla, zasiedlona przez pszczoły, stawała się jego własnością. W celu łatwiejszego dostępu trzeba było tylko przy pomocy topora i dłuta, wydrążyć odpowiedni otwór. Wyrabiano też dziuple w drzewach nie zasiedlonych jeszcze przez pszczoły. By zwabić do nich owady opryskiwano je mieszaniną ziół i miodu. Każdy bartnik posiadał swój znak własności, co było istotne zwłaszcza, jeśli barcie jednego gospodarza były rozrzucone po puszczy w wielu miejscach.

Na ziemiach Pomorza przestrzegano rygorystycznie prawa własności barci. Obowiązywało tu surowe prawo wzorowane na niemieckim. Każde działanie na szkodę bartnika podlegało surowej karze. Wynikało to z faktu, że państwo osiągało znaczne dochody z gospodarki bartnej. Potwierdza to status bartny z połowy XVII w. wydany na terenie Kaszub, w dzisiejszych powiatach lęborskim i bytowskim, powyższe wynika z opracowania K.K. Oelrichsa. Powoływał on sąd bartny, w skład którego wchodził starosta i 4 ławników. Nakładał obowiązek zbierania się raz do roku w celu przedstawienia stanu bartnictwa w puszczy. Karze podlegało chwytnie cudzych rojów, nieobecność na zgromadzeniu, niedopilnowanie porządku w lesie. Podejrzenie o wabienie pszczoł czarami, groziło spalaniem na stosie.

Zachodzące zmiany sprawiły, że zaczęto przenosić barcie w pobliże ludzkich siedzib. Tym sposobem najczęściej spotykanym siedliskiem pszczoł stały się ule kładowe. Ten typ ula występował przede wszystkim na terenach zalesionych, obfitujących w odpowiednio grube drzewa. W ten praktyczny sposób dostosowano ule do warunków przyrodniczych charakterystycznych dla

danego obszaru. Przejście od bartnictwa do uli kładowych nie da się ująć w ścisłe ramy czasowe. Bartnicy przywiązani do dawnego sposobu gospodarowania, jeszcze przez długi czas, mimo zakazów, uprawiali tradycyjne bartnictwo. Często jednocześnie wykorzystywano dziko zasiedlone pszczoły i prowadzono hodowlę w ulach kładowych.

Barcie wyrabiano w drzewach żywych, kłody drażono w kawałku drzewa martwego, którego wierzch nakrywano daszkiem. Najlepiej nadawały się do tego sosna, lipa, wierzba a także niektóre gatunki drzew owocowych. Wewnątrz umieszczano krzyżak, na którym pszczoły budowały węzę. Na Kaszubach ule kładowe można było spotkać w okolicach lesistych jeszcze w okresie międzywojennym. W zbiorach Muzeum Etnograficznego w Oliwie znajduje się ul kładowy wykonany w 1960 r. przez Juliana Lemańczyka z Dębiny.

Gospodarka w barciach i kłodach wymagała dużego wysiłku. Gniazda pszczele były trudno dostępne i podczas podbierania miodu niszczone je. Praca przy pszczołach polegała na wykorzystywaniu nabytej wiedzy praktycznej opartej na obserwacji natury i przekazywanej z pokolenia na pokolenie.

Od drugiej połowy XVIII wieku zachodzą w pszczelarstwie zasadnicze zmiany, które w efekcie zapoczątkowały racjonalną gospodarkę pszczelarską. Decydującą rolę w upowszechnianiu nowych osiągnięć w tej dziedzinie odegrała fachowa literatura. Kalendarze, czasopisma i podręczniki zawierały najnowsze zdobycze z zakresu wiedzy pszczelarskiej. Informacje na Kaszuby docierają przede wszystkim z pobliskiej Wielkopolski. Zawiązują się pierwsze organizacje pszczelarskie, które propagują nowe metody hodowli pszczół, udzielaniem porad, organizowaniem kursów, odczytów, wystaw. Pszczelarstwem zainteresowali się właściciele ziemscy, wiejscy nauczyciele. Znaczną rolę w upowszechnianiu pasiecznictwa odegrały zakony. Prowadzone przez nie przyklasztorne pasieki stawały się często wzorem do naśladowania.

Zmiany w pasiecznictwie na ziemiach polskich zapoczątkował Krzysztof Kluk i Jan Dzierżon. Prace zoologiczne Krzysztofa Kluka duchownego z Ciechanowca, zawierały najnowsze osiągnięcia z dziedziny pszczelarstwa i wiedzy o pszczołach. Przy tym, znając prace w pasiece z własnego doświadczenia, przekazywał rady bardzo praktyczne. Jan Dzierżon, również duchowny, był wybitnym hodowcą i badaczem tajników życia rodziny pszczelej.

Zalecane przez Krzysztofa Kluka ule słomiane – koszki, były najbardziej popularnym typem ula spotykanym na Kaszubach. Szczególnie długo przetrwały w tradycyjnym gospodarstwie chłopskim. Wykonywano je ze słomy splatanej w warkocze, które następnie zszywano w kształcie ściętego stożka. W Europie zachodniej tego typu ule były w użyciu już w XII wieku. Na ziemiach Pomorza pojawiły się w XVI wieku a w następnym stuleciu były już dość popularne. Zdaniem W. Łęgi ule słomiane zostały przejęte przez ludność Pomorza od osadników niemieckich, za rodzime uznaje ule kładowe. Mogli je również zapoczątkować osadnicy holenderscy, przywożąc je z dawnych miejsc zamieszkania. Natomiast według ustaleń K. Moszyńskiego ule słomiane są rodzimym produktem, charakterystycznym dla ziem północnej i zachodniej Słowiańszczyzny.

Koszki bardzo szybko zadomowiły się w gospodarstwach chłopskich. Produkcja słomianego domku nie wymagała większych umiejętności. Prosta technika wykonania i obfitość słomy sprawiały, że można je było wykonać prawie w każdym gospodarstwie, w których od dawna wyplatano rozmaite naczynia ze słomy. Do ich wykonania używano niezbyt dojrzałą słomę żytnią po usunięciu kłosów. Powinna być prosta i odpowiednio giętka. Przystępując do wykonania koszki wyplatano z niej długie warkocze, które następnie zwijano spiralnie i zszywano wikliną, korzeniem trzciny, a w czasach nam bliższych drutem. Niski koszt wykonania a przy tym trwałość tych wyrobów były wielką ich zaletą, co w rezultacie sprzyjało rozwojowi pszczelarstwa i zdecydowało, że jeszcze pod koniec XIX wieku zalecano je do pasiek chłopskich. Możliwości izolacyjne słomy

dawały gwarancję przezimowania pszczoł nawet w bardzo mroźną zimę. Koszki kaszubskie miały różne kształty i wielkości: stożkowaty, kopulasty, walcowaty. Ustawiano je na podstawach z grubej sosnowej deski. U dołu, w drugim lub trzecim wałku słomianym wycinano otwór wylotowy tzw. „oczko”, w którym umieszczano prostokątną deseczkę tzw. „ocznik”. We wnętrzu, w górnej części montowano drewniane drążki, połączone na krzyż, które służyły do zamocowania plastrów. Ule zazwyczaj ustawiano w rzędzie, na specjalnie skonstruowanych stojakach, w pewnej odległości od ziemi, w celu ochrony przed wilgocią. Nad nimi wznoszono zadaszenie kryte słomą. W zimie ule dodatkowo ocieplano słomianymi czapami.

Przez długi czas koszki uchodziły za najbardziej odpowiednie pomieszczenia dla pszczoł. Były lekkie, bez trudu można je było przenieść na pożytek, a na zimę bez większego wysiłku ustawić w stebnikach. Nie przegrzewały się latem a niewielka ich pojemność sprzyjała szybkiemu podziałowi roju. Jeszcze do niedawna ule słomiane były bardzo malowniczym elementem krajobrazu kaszubskiego. Można je było spotkać nawet w najbardziej nowoczesnych pasiekach. Niektórzy pszczelarze stosowali koszki do rozwoju rodziny pszczelej. Świadczy to o przywiązaniu pszczelarzy do tradycyjnych metod gospodarowania. Przy niskich dochodach z gospodarstwa wielu pszczelarzy nie było stać na unowocześnienie pasieki i zakup uli drewnianych. Obfita baza roślinna i tak gwarantowała wystarczające zbiory. Nowe typy uli pojawiły się najpierw w majątkach ziemskich i wśród zamożnego chłopstwa.

Przegląd gniazda w ulach słomianych był utrudniony, uniemożliwiało to szybkie rozpoznanie chorób a tym samym zapobieganie im, usuwanie zbędnych mateczników, ocenę stanu plastrów. Wzorując się na ulach drewnianych, z czasem zaczęto koszki udoskonalać. Nadawano im kształty zbliżone do uli drewnianych. Prostokątny lub walcowaty z płaską pokrywą z wałków słomianych. Wykonywano również ule z prasowanej słomy lub trzciny, wzmacniane siatką z drutu. Nakrywano je dwuspadowym daszkiem z desek obitych papą. Wewnątrz umocowywano listewki, służące do zawieszania ramek.

Radykalną zmianę w sposobie gospodarowania w pasiece przyniosło zastosowanie ruchomej snozy, którą można było wyjąć z ula. Wynalazek Jana Dzierżona /1835 r./ sprawił, że gniazdo stało się łatwo dostępne i wgląd w życie rodziny pszczelej został znacznie ułatwiony. Dotychczasowe ule posiadały gniazda nieruchome i przegląd był możliwy jedynie po wycięciu plastrów. Kolejny krok uczynił ksiądz Jan Dolinowski. W 1854 roku skonstruował ul, we wnętrzu którego były ramki wyjmowane od góry, co znacznie ułatwiło pracę pszczelarza przy przeglądzie ula i miodobraniu.

Nowe osiągnięcia, wzrost liczby książek o tematyce pszczelarskiej, praktyczne rady publikowane w kalendarzach gospodarczych inspirowały pszczelarzy kaszubskich do poszukiwania nowych rozwiązań. W 1922 roku powstał Związek Towarzystw Pszczelarzy Pomorskich, od 1927 roku wychodziło w Brodnicy czasopismo „Pasieka Pomorska”.

Na Kaszubach istniała duża różnorodność uli. Gospodarka pasieczna postępowała w dwóch kierunkach: tradycyjnym i wprowadzającym nowinki. Ule domkowe, wzorowane na dzierzoniowskich najwcześniej pojawiły się na ziemi bytowskiej. Były to najczęściej ule typu wielkopolskiego, składające się z dwóch części: przeznaczonej na gniazdo pszczele i magazyn miodny. Nieco mniejszy zasięg miał ul warszawski. Najważniejszą zmianą w konstrukcji tego ula było zastosowanie nadstawki, która znajdowała się ponad gniazdem. Upowszechnianie uli domkowych na Kaszubach przebiegało dość powoli, w większości pasiek wciąż użytkowano ule nierozbieralne.

Próby wprowadzenia nowoczesnego ula na Kaszubach podjął się Jan Gehrke z Chojnic. Na wystawie w 1925 roku zaprezentował ul zwany „pomorskim”. Ul był dostępny od góry i z dołu, składał się z zarodni i nadstawki, mieścił 12 ramek w zarodni i 11 w nadstawce. Uznanie zdobył również ul słomiany „Piast” Józefa Bułki. Zbudowany został ze słomy ujętej w drewniane ramy,

nad słomianym gniazdem znajdowała się nadstawka drewniana.

Znaczne zmiany w stanie pomorskiego pasiecznictwa nastąpiły po II wojnie światowej. Wiele pasiek uległo zniszczeniu w trakcie działań wojennych. Ratowania znacznie osłabionych pasiek podjął się Ignacy Zimny, zatrudniony jako inspektor hodowli pszczół na terenie ówczesnego województwa gdańskiego. Podjął wysiłek ocalenia pasiek na zalanych wodą Żuławach, prowadził kursy, zrzeszał pszczelarzy w koła. Jego systematyczna praca w terenie zmierzała do wprowadzenia racjonalnej hodowli pszczół. Jesienią 1946 roku utworzono „Pomorski Związek Pszczelarzy”, którego organem była wydawana od 1945 roku „Pasięka Pomorska”. Obecnie pszczelarzy z terenu Pomorza Gdańskiego skupia „Wojewódzki Związek Pszczelarzy”, wydający kwartalnik „Bartnik Gdański”.

W 1995 roku w Gdyni odbyły się XIII Ogólnopolskie Dni Pszczelarza, które były okazją do zaprezentowania dorobku i przedstawienia planów dalszej działalności a także okazją do wielu interesujących spotkań i wymiany doświadczeń. Z tej okazji została również zorganizowana wystawa sprzętu pszczelarskiego krajowego i zagranicznego, pokaz produktów pszczelarskich, oraz sesja popularno naukowa. Po raz pierwszy na wystawie zaprezentowano „ul gdański” skonstruowany przez Kazimierza Normanta. Ule tego typu to wielo-korpusowe stojaki z możliwością zestawienia od 1 do 3 korpusów, oraz nadstawki wykorzystywanej do gromadzenia miodu, podkarmiania i zimowania pszczół, są wyposażone w odejmowaną dennicę, daszek i stojak. W celu stworzenia rodzinie pszczelej dobrych warunków bytowania do wykonania ula użyto materiałów czystych ekologicznie. Lekkość i stosunkowo niewielkie rozmiary pozwalają je wykorzystać do prowadzenia pasieki wędrowniej. Pszczelarze ziemi gdańskiej już tradycyjnie prezentują swój dorobek na Polance Redłowskiej w Gdyni w ramach organizowanej w tym miejscu jesiennej imprezy „Dary Ziemi”.

Pszczelarstwo kaszubskie ma za sobą długą drogę rozwoju od przypadkowego zbieractwa, poprzez bartnictwo do nowoczesnego pasiecznictwa. Obecnie pszczelarze posługują się fachową literaturą i wykorzystują w swojej pracy najnowsze zdobycze wiedzy w tej dziedzinie. Wielu hodowców uczęszcza na prowadzone przez związek kursy, organizowane są wyjazdy na Międzynarodowe Kongresy Pszczelarzy. Wymiana doświadczeń odbywa się podczas spotkań kół pszczelarskich. W sezonie letnim pszczelarze spotykają się w wybranych pasiekach. Wprowadzanie nowoczesnych metod w pasiecznictwie wiąże się z promocją pasiek uznanych za wzorowe. W takich pasiekach każda rodzina pszczelej posiada własną kartotekę, numer identyfikacyjny, prowadzona jest ewidencja leków stosowanych profilaktycznie. W dokumentacji pszczelarz odnotowuje każdą pracę w ulu: przegląd, wymiana ramek, zakładanie węży, ilość pozyskanego miodu i wosku. Obecnie duże pasieki liczą do 60 rodzin pszczelich. Ze Związkiem Pszczelarzy współpracują rzeczoznawcy chorób pszczelich, co znacznie ułatwia przeprowadzenie kontroli zdrowotności pasiek. Pracę pszczelarzy wspiera Ośrodek Doradztwa Rolniczego, który posiada własną pasiekę reprodukcyjną. Pszczelarze mogą tu zaopatrzyć się w matki pszczele i uzyskać fachową pomoc.

Bardzo ważnym zadaniem, jakie sobie postawił Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Gdańsku jest kształtowanie proekologicznych postaw. Zwraca się uwagę na konieczność ochrony naturalnego środowiska.. Obecnie coraz bardziej istotną staje się troska o właściwe warunki bytowania pszczół.

Produktywność rodziny pszczelej w dużym stopniu zależy od obfitości miododajnych roślin występujących w okolicy pasieki. Pszczoły zbierają nektar z różnych roślin, trzymają się przy tym jednej rośliny do momentu zakończenia jej nektarowania.

Środowisko naturalne Kaszub stanowiło niegdyś doskonałe warunki bytowania pszczół w

stanie dzikim. Gnieździły się w licznych pniach starych spróchniałych drzew. Bartnictwo a później pszczelarstwo rozwijało się dobrze dzięki sprzyjającym warunkom naturalnym. Lasy, łąki, pola uprawne dostarczały wystarczającej ilości pożytku. Przy czym istotną rolę odgrywały rośliny rosnące dziko. Uwaga pszczelarza skupiała się przede wszystkim na zachowaniu ciągłości pożytku. Obfitość roślin była tak wielka, że stosunkowo łatwo było znaleźć taką okolicę. Na obszarze Kaszub nie brakowało zwartych kompleksów leśnych, łąk, wrzosowisk oraz pól uprawnych z bujnie krzewiącymi się chwastami.

Pszczelarze wzbogacają naturalną bioróżnorodność pożytków pszczelich, wykorzystując do tego sadzenie krzewów i drzew miododajnych jak: lipa, klon czy akacja. Obsiewają również pola i nieużytki silnie nektarującymi roślinami takimi jak facelia lub ogórecznik, na przykład na terenach w okolicy gminy Przywidz. Planowa gospodarka pszczelarska eliminuje przerwy w bazie pożytkowej i dba o zachowanie jej ciągłości od wczesnej wiosny do późnej jesieni. Wielu pszczelarzy prowadzi pasieki wędrowne, przewożone w różne miejsca na terenie Kaszub, w celu umieszczenia ich w terenie, gdzie obficie kwitną rośliny miododajne.

Warunki przyrodnicze panujące na danym terenie mają zasadniczy wpływ na sposób prowadzenia prac w pasiece, rodzaj stosowanych uli, gatunki pozyskiwanego miodu. Na Kaszubach, gdzie występuje obfitość miododajnych roślin, przy stosunkowo późnej wiosnie, prowadzona jest głównie gospodarka miodowa. Smak i barwa miodu zależy od rodzaju roślin, z których pszczoła zbiera pożytek. Odmienne gatunki roślin miododajnych, występujące w poszczególnych regionach, powodowały że wyraźnie rozróżniano miody pochodzące z różnych okolic. Jeszcze do niedawna ceniono przede wszystkim miód jasny, pochodzący z nektaru kwiatów lipy, chętnie kupowany smaczny „lipiec” i wielokwiatowy z kwiatostanów roślin leśnych. Miód ciemny, zwłaszcza wrzosowy o bardzo silnym aromacie i smaku, jeszcze na początku XX wieku uchodził za gatunek pośledniejszy. Współcześnie coraz bardziej docenia się zalety tego gatunku miodu pomocnego przy schorzeniach dróg moczowych, podobnie jak miodu spadziowego, o cennym działaniu przeciwpalnym i antyseptycznym.

Dzikim pszczołom podbierano miód raz do roku, jeszcze do niedawna ten sposób stosowano w gospodarstwach tradycyjnych. Współczesne miodobranie odbywa się z reguły trzykrotnie. W czerwcu pozyskuje się miód rzepakowy, pod koniec lipca – miód spadziowy i na początku sierpnia – lipowy i wielokwiatowy, jesienią z wrzosowy. Jeszcze na początku XX wieku, w pasiecznictwie ludowym podbierano miód sposobem rabunkowym, niszcząc owady. Jesienią likwidowano całe rodziny pszczele, a tym które przeznaczono do zimowania, pozostawiano część miodu. Od końca XIX wieku stosuje się podkarmianie, które pojawiło się z chwilą wprowadzenia racjonalnej gospodarki pasiecznej.

Owoce pracy pszczół zawsze ceniono. Miód i воск były produktami handlowymi, przynoszącymi niekiedy spore dochody. Wchodziły też w skład danin. Z zachowanych źródeł wynika, że znaczne ilości miodu i wosku sprzedawano niegdyś na targach w Gdańsku i Elblągu. Od dawna znano wartości odżywcze i lecznicze miodu. Dlatego pszczelarstwo zawsze cieszyło się dużym uznaniem społecznym. Należało też do popularnych zajęć ludności mieszkającej na terenie Kaszub a ule były i są trwałym elementem krajobrazu. Obecnie wielu pszczelarzy traktuje to zajęcie jako rekreacyjne, praca w pasiece jest dla nich źródłem przyjemności. Nauka wciąż odkrywa cenne właściwości tego niezwykłego produktu.

Związek historyczny i ludzki

Związek naturalny

Obszar, na którym pozyskiwany jest „*Miód Kaszubski*” to obszar Kaszub.

Gleby na tym obszarze są młode i ściśle związane z rodzajem podłoża, tworzyły się bowiem dopiero po ustąpieniu lodowca. Zatem na rodzaje i rozmieszczenie gleb miały wpływ warunki litologiczne i morfologiczne terenu. Najbardziej ogólna klasyfikacja pozwala wyodrębnić dwa rodzaje gleb: gleby polodowcowe i gleby aluwialne. Na obszarach moreny dennej zbudowanej przeważnie z gliny zwałowej i piasków gliniastych wytworzyły się gleby gliniaste, gliniasto-piaszczyste i piaszczysto-gliniaste. Należą one do gleb dosyć urodzajnych. Na obszarach moreny czołowej ze względu na większe zróżnicowanie materiału je budującego występują obok siebie niewielkie płyty gleb gliniastych, piaszczysto-gliniastych, piaszczystych, piaszczysto-żwirowych, a nawet żwirowo-kamienistych. Na obszarach sandrowych, rozpościerających się południkowo, na piaskach i żwirach rozwinęły się małourodzajne gleby piaszczyste z nieznaczną tylko domieszką części humusowych. Ich mała urodzajność zadecydowała o zachowaniu na sandrach zespołów suchych borów sosnowych. Na obszarach nisko położonych (dna pradolin, dolin rzecznych, nadmorskich błot) oraz w zagłębieniach bezodpływowych wytworzyły się torfy i gleby torfiaste.

Kaszuby posiadają bardzo zróżnicowane, wspaniałe środowisko przyrodnicze: brzeg Morza Bałtyckiego, zarówno otwartego, jak i Zatoki Gdańskiej, z tak specyficzną jej częścią, jak Zatoka Pucka, mierzejowy półwysep – Kosę Helską, równiny błot przymorskich i kępy polodowcowe, pojezierne obszary morenowe, równiny sandrowe, zróżnicowane doliny rzek – spływających do morza oraz do Wisły, ogromną liczbę zbiorników wodnych – od dużych jezior, po oczka wytopiskowe i potorfowe doły – „kule”, rozległe i zróżnicowane kompleksy leśne, urozmaicone tereny rolnicze, zróżnicowane i wciąż liczne torfowiska, w tym – typu bałtyckiego, pomnikowe aleje oraz inne cenne składniki przyrody (m.in. Buliński 2002, 2006).

Szata roślinna Kaszub jest w związku z tym bogata i silnie zróżnicowana. Warto przy tym zwrócić uwagę na wysoką lesistość obszaru Kaszub, znacznie przekraczającą średnią krajową. Kaszuby swoimi granicami obejmują część Borów Tucholskich, największego obecnie, zwartego kompleksu leśnego na niżu europejskim.

Środowisko naturalne Kaszub stanowiło niegdyś doskonałe warunki bytowania pszczół w stanie dzikim. Gnieździły się w licznych pniach starych spróchniałych drzew. Bartnictwo a później pszczelarstwo rozwijało się dobrze dzięki sprzyjającym warunkom naturalnym. Lasy, łąki, pola uprawne dostarczały wystarczającej ilości pożytku. Przy czym istotną rolę odgrywały rośliny rosnące dziko.

9. Kontrola:

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
Tel. (48 22) 623 29 00
Fax (48 22) 623 29 98

10. Etykietowanie:

Wszyscy pszczelarze oraz podmioty zajmujące się skupowaniem miodu i dalszym konfekcjonowaniem pod chronionym oznaczeniem geograficznym zobowiązani są do wykorzystywania jednego typu etykiety. Jej wzór zostanie określony przez Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Gdańsku. Na każdej etykiecie muszą być umieszczone informacje

m. in. :

- objętości naczynia,
- adresu producenta,
- weterynaryjnego numeru ewidencyjnego,
- seryjnego numeru etykiety,
- symbolu Chronione Oznaczenie Geograficzne,
- oraz innych informacji przewidzianych polskim prawem.

Etykiety będą dystrybuowane za pośrednictwem Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Gdańsku. Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Gdańsku przekazuje inspekcji kontrolnej szczegółowe zasady dystrybucji etykiet. System jednolitych etykiet ma zagwarantować właściwą jakość oraz ułatwić możliwość odtworzenia historii produktu. Zasady te w żaden sposób nie może dyskryminować producentów nienależących do związku.

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Normy krajowe są zgodne z normami unijnymi, natomiast w sprawach nieuregulowanych lub nieokreślonych w specyfikacji, pszczelarz winien przestrzegać „Kodeksu Dobrej Praktyki Produkcyjnej w Pszczelarstwie”.

Kodeks został zatwierdzony na posiedzeniu Komisji Promocji i 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 roku w Pszczelej Woli.

12. Informacje dodatkowe:

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników.

III. Jednolity dokument Przy wypełnianiu niniejszego formularza należy opuścić tekst w nawiasach kwadratowych.

JEDNOLITY DOKUMENT „MIÓD KASZUBSKI”

Nr UE: [wyłącznie do użytku UE]

ChNP (X) ChOG ()

- **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

Miód Kaszubski

- **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Polska

- **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

- **Typ produktu**

Kategoria 1.4 – Inne produkty pochodzenia zwierzęcego, miód

- **Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Pod nazwą „Miód Kaszubski” sprzedawane mogą być dwa rodzaje miodu:

- miód wielokwiatowy
- miód nektarowo-spadziowy

Miód Kaszubski jest to płynny lub skrzystalizowany miód nektarowy lub nektarowo-spadziowy pozyskiwany na terenie Kaszub. Miód wyprodukowany na bazie wielu roślin, może mieć barwę od jasnożółtej do zielonkawo-brązowej. Smak zróżnicowany zależnie od składu nektaru. Charakterystyczne dla Kaszub zbiorowiska roślinne, środowisko geograficzne i warunki klimatyczne wpływają na niepowtarzalny i jedyny w swoim rodzaju, wytwarzany przez pszczoły miód kaszubski. Specyficzny klimat nie zapewnia pozyskiwania dużych ilości miodu. Pszczoły, aby wytworzyć jednostkę miodu, muszą wykonać więcej pracy niż na innych terenach nizin polskich. Powoduje to, że w miodzie tym występuje więcej enzymów przekazanych przez pszczoły.

Wyróżnik	Średnia zawartość
Zawartość wody [%]	18,5
Zaw. cukrów redukujących [%]	68,7
Zaw. sacharozy [%]	3,5
Zaw. 5-HMF [%]	11,5
Zaw. wolnych kwasów [mval/kg]	28,8
Liczba diastazowa	22,8
Przewodność elektryczna właściwa [mS]	0,64
Ogólna zawartość polifenoli [mgGAE/100G]	33,98
Zdolność zmiatania wolnych rodników [%]	40

- **Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Podstawowym pokarmem pszczół w czasie sezonu pszczelarskiego i w czasie zimowli jest naturalny miód i pyłek, nagromadzony przez pszczoły w ulu. Nektar pochodzi z wielu różnych grup roślin występujących na terenie Kaszub: 30 naczyniowych gatunków podgórskich i górskich w sąsiedztwie roślinności wydymowej, bażynowego boru nadmorskiego oraz łąk słonowodnych. W skład nektaru wchodzi również pyłki chwastów. W okresie zbierania miodu kaszubskiego niedopuszczalne jest dokarmianie pszczół. Pszczoły można dokarmiać tylko po odwirowaniu miodu, przed zimą i w ilości niezbędnej do zgromadzenia zapasów gwarantujących ich przetrwanie. Zapasy zimowe nie mogą przedostać się do miodu kaszubskiego.

- **Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym**

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się wszystkie etapy produkcji miodu kaszubskiego, począwszy od stacjonowania pasiek aż po ostateczne pakowanie miodu. *Miód kaszubski* odwirowywuje się na zimno w miodarce z wykorzystaniem siły odśrodkowej. Odwirowany miód podlega cedzeniu, a następnie wlewany jest do odstojaków. Po wyklarowaniu się miodu w odstojakach zostaje on rozlany do różnego rodzaju opakowań detalicznych. Miód musi być przechowywany z dala od światła w temperaturze od 10°C do 18°C przy wilgotności nie wyższej niż 65%. Niedopuszczalne jest filtrowanie, kremowanie i pasteryzowanie miodu oraz jego sztuczne podgrzewanie. Na wszystkich etapach produkcji nie można dopuścić do temperatury miodu przekraczającej 42°C. W trakcie procesu zbierania miodu zabronione jest korzystanie z produktów chemicznych oraz innych odstraszcaczy pszczół: stałych, ciekłych lub gazowych. Zabronione jest stosowanie leków w okresie zbierania spadzi. Rozlewanie miodu do opakowań detalicznych musi być dokonane przed pierwszą krystalizacją.

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

Rozlewanie do opakowań jednostkowych odbywać się na obszarze określonym w części 4 ze względu na tradycyjnie stosowaną praktykę mającą na celu zagwarantowanie odpowiedniej jakości produktu jak i w celu nadzoru i kontroli nad pochodzeniem chronionego miodu. W ten sposób unika się zagrożeń związanych z ewentualną zmianą właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych miodu, które mogłyby mieć miejsce przy jego przemieszczaniu na duże odległości. Obowiązek pakowania na obszarze ma również wpływ na zminimalizowanie zagrożenia zmieszania miodu chronionego z innymi miodami lub też sprzedawania innych miodów pod chronioną nazwą.

Pod chronioną nazwą „Miód kaszubski” nie może być sprzedawany miód, w którym są widoczne defekty, takie jak rozwarstwienie fazowe, fermentacja lub zmiana charakterystycznego smaku czy zapachu.

- **Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

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 Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Gdańsku. Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Gdańsku przekazuje inspekcji kontrolnej szczegółowe zasady dystrybucji etykiet.

- **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

...

- **Związek z obszarem geograficznym**

Na wyjątkowe cechy miodu kaszubskiego ma wpływ wiele czynników, między innymi jest to ukształtowanie terenu, klimat i roślinność występująca na Kaszubach. Flora obszaru kaszub charakteryzuje się specyficznymi cechami w skali regionu i kraju.

W ukształtowaniu powierzchni Pojezierza Kaszubskiego duży udział mają różne pod względem wielkości, kształtu, głębokości i nachylenia stoków formy wytopiskowe.

Ogólny klimat pobrzeża kaszubskiego pozostaje pod wpływem Bałtyku. W skali Polski wyraża się między innymi najmniejszą roczną amplitudą temperatury, łagodną zimą i chłodnym latem. Charakterystyczne zbiorowiska roślinne Kaszub wpływają na niepowtarzalny, jedyny w swoim rodzaju wytwarzany przez pszczoły miód. Pszczoły oblatując roślinność specyficzną dla tego regionu, zbierają nektar z wielu różnych grup roślin, tworząc *miód kaszubski*. Miód ten ma cech kwiatów roślin występujących na terenie Kaszub. Specyficzny klimat nie zapewnia pozyskiwania dużych ilości tego miodu. Pszczoły, aby wytworzyć jednostkę miodu muszą „włożyć” więcej pracy niż na innych terenach Niżu Polskiego. Powoduje to, że w miodzie tym występuje więcej enzymów przekazywanych przez pszczoły. Skutkiem tego miody kaszubskie posiadają specyficzne i odmienne właściwości biolecznicze.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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