

**OGŁOSZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 5 marca 2007 r.

**w sprawie wniosków o rejestrację nazw:
„Obwarzanek krakowski” jako chronione oznaczenie geograficzne,
„Suska sechlońska” jako chronione oznaczenie geograficzne,
„Pierekaczewnik” jako gwarantowana tradycyjna specjalność
oraz „Miód kurpiowski” jako chronione oznaczenie geograficzne**

Na podstawie art. 16 pkt 3 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68) oraz po uwzględnieniu przepisów Rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (Dziennik Urzędowy UE L 93 z dnia 31 marca 2006 r.) ogłasza się informację o wpłynięciu wniosków o rejestrację, daty wpłynięcia wniosków o rejestrację oraz:

1) jednolity dokument w przypadku „obwarzanka krakowskiego” w załączniku nr 1 do ogłoszenia;

- 2) jednolity dokument w przypadku „suski sechlońskiej” w załączniku nr 2 do ogłoszenia;
- 3) specyfikację w przypadku „pierekaczewnika” w załączniku nr 3 do ogłoszenia;
- 4) jednolity dokument w przypadku „miodu kurpiowskiego” w załączniku nr 4 do ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

wz. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
SEKRETARZ STANU

Marek Zagórski

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 11 czerwca 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz.U. Nr 134, poz. 1433).

Załączniki do ogłoszenia
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 5 marca 2007 r. (poz. 8)

Załącznik nr 1

Dnia 19 lutego 2007 r. o godzinie 15.45 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Obwarzanek krakowski”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 2 marca 2007 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

Jednolity dokument

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006
w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

„OBWARZANEK KRAKOWSKI”

WE nr:

(X) CHOG () CHNP

1. Nazwa: Obwarzanek krakowski.
2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:
Polska.
3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego.

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie.

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt. 1.

„Obwarzanek krakowski” to wypiek przypominający pierścień, utworzony ze splotu ciasta z otworem w środku. Kształt obwarzanka krakowskiego przypomina pierścień, owal, rzadziej przybiera formę regularnego kółka. Fakturę powierzchni tworzą sploty w formie spirali. „Obwarzanek krakowski” ma kolor jasnobrązowy z dużą skalą odcieni: od jasnozłocistego, przez ciemnozłocisty, do jasnobrązowego z wyraźnym połyskiem. Jego średnica mieści się w przedziale 12–17 cm, grubość nieregular-

nego spiralnego splotu to zwykle 2–4 cm, a waga 80–120 g. W dotyku obwarzanek krakowski jest lekko twardy o zróżnicowanej powierzchni, od gładkiej po lekko chropowatą. Widoczne sploty spirali na skórcie są lekko twarde, w środku miękisz jest jasny, miękki i lekko wilgotny. Smak obwarzanka krakowskiego jest charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobu obwarzanego i świeżo wypieczonego pieczywa. Smak „obwarzanka krakowskiego” może być zmieniany przez stosowanie różnych posypek: soli, sezamu, maku, czarnuszki, posypki ziołowej lub przyprawowej – mieszanki przypraw pikantnych (papryka, kminek, pieprz), sera, cebuli. Przekrojony w poprzek splotu obwarzanek krakowski ma okrągły lub owalny kształt. Chrupka skórka i miękki miękisz mają lekko słodkawy smak.

3.3. Surowce:

Na 100 kilogramów mąki:

- mąka pszenna typ 500–750 (dopuszczalna jest zamiana mąki pszennej na żytnią typ 580–720 do 30%),
stosuje się:
- tłuszcz 2–3 kg,

- cukier 2–4 kg w zależności od wartości wypiekowej mąki,
- drożdże 1–2 kg w zależności od temperatury i pory roku,
- sól 1–1,5 kg w zależności od temperatury i pory roku,
- woda – do ciasta – ilość zgodna ze sztuką piekarską i woda do obgotowywania w zależności od objętości urządzeń do obgotowywania (dopuszczalne jest dodawanie do obgotowywania miodu naturalnego lub sztucznego zgodnie ze sztuką piekarską).

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

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

Na wyznaczonym obszarze geograficznym odbywać się muszą następujące etapy produkcji:

- Sporządzanie ciasta drożdżowego.
- Formowanie obwarzanka krakowskiego.
- Obwarzanie.
- Dekorowanie.
- Wypiek.

Ciasto do wyrobu obwarzanków krakowskich przygotowuje się metodą jednofazową. Odpowiednio wymieszane ciasto poddaje się wstępnemu wyrośnięciu. Czas wstępnego wyrośnięcia ciasta zależy od warunków otoczenia, od kilku minut w sezonie letnim do godziny w okresach zimowych. Ciasto dzieli się na małe kęsy, które wałkuje się i tnie na tzw. sulki o żądanej długości, grubości i wadze. Dwie – trzy sulki skręca się spiralnie wzdłuż osi, następnie formuje się pierścień skręcając je wokół dłoni i zaciera o stół. Uformowane „obwarzanki krakowskie” układa się na deski lub siatki dla wstępnego wyrośnięcia (podgarowania), następnie poddaje się je obwarzaniu, czyli zanurzenie surowego ciasta w wodzie o temperaturze minimalnej 90° C. „Obwarzanki krakowskie” warzy się do momentu wypłynięcia na powierzchnię. Następnie są one dekorowane i pieczone.

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

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania.

„Obwarzanek krakowski” najczęściej sprzedawany jest bez etykiet i opakowań z wolnostojących punktów sprzedaży tzw. wózków obwarzankowych dotychczas specjalnie zaprojektowanych przez Architekta Miasta Krakowa. „Obwarzanek krakowski” dostępny jest również w kioskach, sklepach, punktach detalicznych (piekarniczych, z pieczywem, ogólnospożywczych), w których dopuszcza się sprzedaż obwarzanka krakowskiego zarówno bez opakowań, jak i w opakowaniach. Sprzedaż obwarzanka w opakowaniu nie może doprowadzić do utraty walorów smakowych i zwiększenia wilgotności skórki (powierzchni) wypieku.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego: Miasto Kraków w granicach administracyjnych oraz powiat krakowski i wielicki.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego.

O bogatej, wielowiekowej tradycji piekarnictwa w Krakowie świadczą dziś akta i księgi przechowywane w krakowskich archiwach i muzeach.

Pierwsze potwierdzone źródłowo wzmianki o piekarzach krakowskich pojawiają się już w XIII wieku. W przywileju lokacyjnym dla miasta Krakowa z 1257 roku książę Bolesław Wstydlawy nadał prawo wybudowania wójtom m.in. jatek piekarskich (w dokumencie określane jako „stationes”), z których mieli czerpać także po wieczne czasy czynsz. Królowie polscy wysoko cenili piekarzy krakowskich, o czym świadczą liczne wydawane przywileje dla piekarzy krakowskich mówiące między innymi o prawie do wybudowania jatek piekarskich i oddawaniu im z nich czynszu, prawie do swobodnego wyboru młyna dla przemiału mąki. W 1458 r. rada miasta Krakowa zatwierdziła artykuły cechu piekarzy. Zawarte są tam przepisy dotyczące

m.in. jakości wypiekanego pieczywa, wielkości pieców piekarskich, zachowania piekarzy. Jednak najważniejszym dla piekarzy krakowskich był przywilej króla Jana Olbrachta z 1496 r. nadający szczególne prawa piekarzom i zabraniał wypieku białego chleba, w tym i obwarzanków krakowskich, wszystkim, którzy w obrębie miasta nie mieszkali. Przywilej ten zatwierdzany był kolejno przez wszystkich królów aż do Jana III Sobieskiego (druga połowa XVII wieku).

Cech piekarzy był nie tylko organizacją skupiającą rzemieślników jednego zawodu, miał także inne zadania – religijne, humanitarne, obronne. Od połowy XVI wieku obronie piekarzom krakowskim została powierzona jedna z głównych bram miasta tzw. Nowa brama, która zamykała wylot ulicy Siennej. W tej to bramie piekarze krakowscy gromadzili broń i amunicję na wypadek zagrożenia.

Trudniejsze czasy dla całego piekarstwa nadeszły w czasie I i II wojny światowej. Po 1945 roku cech piekarzy wszedł w skład Cechu Rzemiosł Różnych, stanowiąc jego odrębną sekcję. W 1985 roku powstał cech rzemiosł spożywczych, który w swoich szeregach skupia m.in. piekarzy. Wśród nich są także i piekarze produkujący obwarzanki krakowskie po dziś dzień kultywując chwalebne tradycje swoich przodków. Renoma „obwarzanka krakowskiego” wypracowana została przez piekarzy z Krakowa i okolic, którzy od przeszło 600 lat oferują mieszkańcom Krakowa ten wyrób. Kultywowanie tradycji wypieku obwarzanka krakowskiego ogranicza się do tego obszaru.

5.2. Specyfika produktu.

Cechy charakterystyczne „obwarzanka krakowskiego” związane są z czynnikami ludzkimi – umiejętnościami wytwórców, którzy wytwarzają go według tradycyjnych metod przy wykorzystaniu określonych surowców. Produkt ten posiada specyficzną jakość, wynikającą z wyglądu zewnętrznego, kształtu, smaku i aromatu oraz zastosowania najlepszej gatunkowo mąki.

Tradycyjnie wytwarzany „obwarzanek krakowski” to wypiek spiralnie zwinięty z dwóch lub trzech

waleczków ciasta, tzw. sułek. Każdy „obwarzanek krakowski” ma inny kształt ze względu na ręczne obrabianie i formowanie ciasta.

Charakterystyczną cechą „obwarzanka krakowskiego” jest szybka utrata walorów smakowych. Wyrabiany tradycyjnie jest najsmaczniejszy zaraz po wypieczeniu a już po kilku godzinach rozpoczyna się szybki proces jego czerstwienia. Z tego powodu „obwarzanek krakowski” dostarczany jest do punktów sprzedaży jeszcze ciepły. Zamknięcie niewystudzonego „obwarzanka krakowskiego” w opakowania jednostkowe powoduje szybką utratę chrupkości i zwiększanie wilgotności wypieku oraz nasilenie niepożądanych cech – ciągliwość i gumowatość.

Zasadniczy wpływ na wyjątkowy charakter wyrobu mają:

Ręczne obrabianie i formowanie ciasta, dzięki czemu każdy „obwarzanek krakowski” ma nieco inny kształt. Kształt „obwarzanka krakowskiego” przypominający pierścień, rzadziej owal. Fakturę powierzchni tworzą sploty w formie spirali przypominające kształtem skręt śruby. Sposób wstępnego przygotowywania wyrobu – tzw. obwarzanie.

5.3. Szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu.

Związek produktu z regionem opiera się na specyficznych cechach opisanych w pkt. 5.2 oraz renomie opisanej poniżej.

„Obwarzanek krakowski” jest tradycyjnym pieczywem, które w początkach swojej tradycji mogło być wypiekane tylko w okresie Wielkiego Postu przez piekarzy specjalnie wyznaczonych w tym celu przez cech piekarzy krakowskich. Pierwsze wzmianki o wypieku obwarzanków na terenie Krakowa i okolic pochodzą z 1394 roku. Tradycja wypieku obwarzanków krakowskich przetrwała do dziś dnia i jest ściśle kojarzona z obszarem niegdysiejszej stolicy Polski. Historia obwarzanka krakowskiego liczy sobie przeszło 600 lat.

Według definicji ze Słownika staropolskiego „obwarzanek to rodzaj ciasta w kształcie zwiniętego w kółko wałka, prawdopodobnie przed pieczeniem

parzony". Sama polska nazwa „obwarzanka krakowskiego” pochodzi właśnie od sposobu jego produkcji, czyli od obwarzania ciasta obwarzankowego w podgrzanej wodzie.

Cech piekarzy krakowskich w 1611 roku uchwalił laudum (uchwałę), która dawała cechowi prawo do decydowania o sprzedaży obwarzanków w obrębie miasta oraz dawała przywilej wyboru piekarzy, którzy mieli się tym zajmować. Radykalna zmiana w dostępie do pieczenia obwarzanków nastąpiła w XIX wieku. 22 stycznia 1802 roku podpisano uchwałę, na mocy której każdy piekarz miał prawo pieczenia obwarzanków, kiedy nadchodziła jego kolej. Piekarzy, którzy mogli piec obwarzanki wyłaniano w drodze losowania. Losowanie z 1843 roku miało obowiązywać do 1849 roku, po tej dacie zanika najprawdopodobniej zwyczaj losowania, ponieważ od tego czasu źródła milczą już w tej kwestii. Może to oznaczać, że z czasem zaprzestano wyżej wymienionego sposobu i obwarzanki mogli piec wszyscy piekarze każdego dnia – jak pozostało do dziś.

„Obwarzanki krakowskie” sprzedawano w jatkach, które otwierano już przed godziną szóstą rano by mieszkańcy Krakowa od wczesnych godzin mieli możliwość zakupu świeżego pieczywa – w tym i obwarzanków. Nad kontrolą jakości i świeżości wyrobów czuwał cech, który delegował ośmiu braci do kontroli jatek. Wszelkie uchybienia były oczywiście surowo karane. Z czasem obwarzanki zaczęto sprzedawać także w inny sposób. Jeszcze w latach 50. XX wieku sprzedawano obwarzanki prosto z wiklinowych koszy.

„Obwarzanki krakowskie” obecnie sprzedaje się nie tylko w sklepach i piekarniach, ale także z charakterystycznych wózków. Obecnie w Krakowie jest

około 170–180 wózków obwarzankowych. Średnia dzienna produkcja „obwarzanka krakowskiego” sprzedawanego na rynku krakowskim w dni powszednie wynosi blisko 150 000 sztuk.

O renomie „obwarzanka krakowskiego” świadczy jego udział w akcjach promocyjnych miasta Krakowa. Wyrób ten jest często wykorzystywany w reklamach w celu odwoływania się do wyobraźni mieszkańców miasta i turystów jako do wyraźnego symbolu Krakowa – tak było w przypadku reklam prasy krakowskiej oraz linii lotniczych, które oferują połączenia do Krakowa. W 2004 r. w konkursie na turystyczną pamiątkę z Krakowa II nagrodę zdobył wykonany z materiału „obwarzanek krakowski z makiem” i „obwarzanek krakowski ze smokiem”.

„Obwarzanek krakowski” był także laureatem licznych nagród. Zdobył wyróżnienie na ogólnopolskim konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo i nagrodę „Perła 2003” podczas międzynarodowych targów Polagra-farm 2003 w Poznaniu. W ramach promocji produktów regionalnych „obwarzanek krakowski” znalazł się w kalendarzu 2004 obok wielu specjalności kuchni regionalnej z całej Polski. Wzmianki o nim można także znaleźć w wielu przewodnikach turystycznych dla Krakowa i Małopolski oraz licznych artykułach i pismach dotyczących historii i tradycji Krakowa.

„Obwarzanek krakowski” jest stałym „gościem” Święta Chleba – imprezy cyklicznie odbywającej się w Krakowie. Wizerunek „obwarzanka krakowskiego” jest także wykorzystywany w akcji rekomendacji najlepszych krakowskich restauracji. Rekomendowanym restauracjom przyznaje się statuetki z brązu z symbolicznym „obwarzankiem krakowskim” na widelcu. Na drzwiach rekomendowanych restauracji znajdują się natomiast naklejki z graficznym wizerunkiem „obwarzanka krakowskiego”.

Załącznik nr 2

Dnia 22 lutego 2007 r. o godzinie 11.30 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Suska sechłońska”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 5 marca 2007 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

Jednolity dokument

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

„SUSKA SECHŁOŃSKA”

WE nr:

(X) CHOG () CHNP

1. Nazwa: Suska sechłońska.
2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci.
Polska.
3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego.

3.1. Rodzaj produktu:

Kategoria: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone – gurpa 1.6.

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt. 1.

„Suski sechłońskie” to śliwki z pestkami poddane procesowi podsuszania i podwędzania. „Suska sechłońska” posiada zmienną wielkość i kształt, który zależy od odmiany owoców przeznaczonych do suszenia i może być od kulisto-splaszczonego do podłużnego. Wysuszone owoce charakteryzują się elastycznym, mięsistym miąższem i pomarszczoną, ale błyszczącą skórką w kolorze ciemnogniatowym przechodzącą nawet do czarnego. W smaku „suska sechłońska” jest lekko słodka z wyczuwalnym posmakiem i aromatem wędzenia. – Wielkość „suski sechłońskiej” zależy od wielkości owoców wykorzystanej odmiany śliwek i zazwyczaj waha się od 1,5 cm do 4,5 cm.

3.3. Surowce:

Do wyrobu „suski sechłońskiej” wykorzystuje się wyłącznie owoce odmian śliwy domowej (łac. *Prunus domestica*) z pestkami. Najczęściej wykorzystywanym gatunkiem śliwek do suszenia są owoce odmian Węgierki i jej pochodnych: Promis, Tolar, Nektawit, a także Valjevka i Stanley, które łatwo poddają się wędzeniu. Owoce tych odmian odznaczają się wieloma pożądanymi cechami przy procesie suszenia i wędzenia w tym: dużą zawartością cukru oraz stosunkowo małą zawartością wody.

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

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

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą znajdować się suszarnie i tu musi odbywać się cały proces podsuszania i podwędzania śliwek. Drewno oraz surowiec wykorzystywany do produkcji może pochodzić spoza tego obszaru. Cały proces produkcji powinien być przeprowadzany w tradycyjnych sechłońskich suszarniach.

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

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego.

Obszar geograficzny, na którym wytwarzana jest „suska sechłońska” obejmuje 239,55 km² i położony jest na terytorium czterech gmin w województwie małopolskim: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna i Żegocina.

5. Związek z obszarem geograficznym.

5.1. Specyfika obszaru geograficznego.

Największa część obszaru określonego w pkt 4 (cały obszar gminy Laskowa i Iwkowa) położona jest na terytorium Beskidu Wyspowego. Obszar gminy Żegocina znajduje się na granicy Beskidu Wyspowego z Pogórzem Wielicko-Ciężkowickim a obszar gminy Iwkowa jest natomiast położony na granicy Beskidu Wyspowego z Pogórzem Rożnowskim. Cały teren jest zróżnicowany i charakteryzuje się dużymi różnicami w wysokościach względnych. Obszar położony jest na wysokości powyżej 300 m n.p.m. i charakteryzuje się dużą zmiennością przy nachyleniu stoków najczęściej od 5°–25°. Niektóre szczyty na tym obszarze przekraczają 900 m n.p.m. np. – góra Jaworz o wysokości 921 m n.p.m. Opady w tym obszarze kształtują się w przedziale 700-850 mm.

Gospodarstwa na tym obszarze są bardzo rozdrobnione – przeciętna wielkość gospodarstwa nie przekracza 4ha.

Około 23% powierzchni wszystkich upraw owocowych na tym obszarze stanowi właśnie uprawa śliwki. Na obszarze tym powierzchnia sadów śliwkowych zajmuje 326 ha, z tego stanowią one w Gminie Łososina Dolna 10,9%, w Gminie Iwkowa 42,2%, w Gminie Żegocina 20,6%, a w Gminie Laskowa aż 44,7% wszystkich sadów na tym obszarze. Należy tu zaznaczyć, iż w 2004 r. sady śliwkowe stanowiły 6,7% wszystkich sadów w Polsce. Obszar ten charakteryzuje się, zatem bardzo

dużym, ponadprzeciętnym zagęszczeniem sadów śliwkowych. Śliwki te stanowią m.in. surowiec do produkcji „suski sechłońskiej”. Pomimo bardzo dużej podaży śliw na tym obszarze sprowadza się je spoza regionu, aby sprostać rosnącemu zapotrzebowaniu na „suskę sechłońską”.

5.2. Specyfika produktu.

Konstrukcja suszarni i sposób suszenia pozwala na odróżnienie stosowanej tu metody od metody wykorzystywanej w innych częściach kraju, a także używanej w sąsiednich regionach. Na sąsiednich obszarach nie podsusza i nie podwędza się owoców a jeżeli się to robi stosuje się inną, niż w przypadku „suski sechłońskiej”, technologię. Wprowadzony tu sposób produkcji umożliwia jednocześnie zachowanie wysokiej zawartości wody w produkcie końcowym (w momencie sprzedaży wynosi, co najmniej 24%) oraz nadanie produktowi odpowiedniego smaku i wyglądu – błyszcząca skórka w kolorze ciemnognanatowym przechodzącą nawet do czarnego oraz wyczuwalny posmak i aromat wędzenia.

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).

Nazwa „suska sechłońska” wywodzi się z miejscowej gwary. Suska oznacza suszkę, czyli podsuszoną i podwędzoną śliwkę. Dookreślenie „sechłońska” pochodzi od nazwy miejscowości „Sechła” leżącej w gminie Laskowa, i z której wywodzi się całą przedstawiona tradycja suszenia.

Z informacji pochodzących z pierwszej połowy XVIII wieku wynika, iż cechą charakterystyczną wsi Sechła i położonego na jej terenie majątku Klarysek była obfitość drzew owocowych. Prawdopodobnie każde gospodarstwo miało wtedy już swój sad. Rzędy śliw biegły pośród pól (w 1738 r. przy jednej z zagród w Żmijanej był sad złożony z 310 śliw).

Zgodnie ze starymi opowieściami cała historia suszenia tych owoców związana była z działalnością miejscowego duszpasterza. Nieznany już dziś z nazwiska ksiądz proboszcz, zamiłowany sadownik, zadawał swoim parafianom jako pokutę sadzenie kilku lub kilkunastu drzew owocowych, w zależności od wyznanych na spowiedzi grzechów. Na mało żyznych glebach jabłonie, czereśnie czy grusze rosły słabo i źle owocowały, więc nakazał ludziom sadzić śliwy. Gdy drzewa te zaczęły dobrze owocować, gospodarze przechytrzyli proboszcza i zaczęli śliwy wykorzystywać do produkcji śliwowicy. Szerzyło się pijaństwo, więc zatroskany proboszcz razem ze swym wikarym uradzili, że śliwy nadal trzeba sadzić, ale owoce obowiązkowo trzeba suszyć. Okazało się, bowiem, że suszonych dymem śliw nie da się przerobić na śliwowicę. Takie, zgodnie ze starymi opowieściami, były początki wędzenia i suszenia śliw w Sechnej. Zwyczaj ten przetrwał do współczesnych czasów, a stosowana metoda produkcji praktycznie nie uległa zmianie.

Suszenie i wędzenie jest tak popularne, że powstawały różne pieśni i wiersze nawiązujące do tej tradycji. Wzmianki o tym produkcie można znaleźć również w publikacjach oraz licznych materiałach handlowych. Tradycja suszenia śliw wraz z upływem lat rozprzestrzeniła się z Sechna na wsie w najbliższym sąsiedztwie położone w gminie Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna i Żegocina.

Najprostszym dowodem potwierdzającym zachowanie starej metody są specyficzne suszarnie wykorzystywane również dzisiaj do uzyskiwania tego produktu. Mieszkańcy tych terenów na przestrzeni czasu zajmując się suszeniem owoców śliwy stworzyli specjalne suszarnie własnej konstrukcji dostosowane do lokalnych uwarunkowań i nadające produktowi wysoką jakość i niespotykany nigdzie smak. Suszarnie te doskonale komponują się z krajobrazem tego obszaru. Na opisywanym obszarze czterech gmin znajduje się, bowiem aż 677 suszarni. Na obszarze gminy Laskowa zlokalizowano 310 suszarni, na obszarze gminy Iwkowa zlokalizowano 185 suszarni, na obszarze gminy Łososina Dolna zlokalizowano ich 112, a na obszarze gminy Żegocina znajduje się ich 70. We wsi Sechna, z której

wywodzi się cała tradycja, znajduje się aż 150 suszarni. Biorąc pod uwagę, iż obszar ten ma powierzchnię 239,55 km² oraz że na terenie tym w 2004 r. mieszkało 12 885 mieszkańców to w tym roku średnio jedna suszarnia przypadała na 32 mieszkańców oraz na obszarze jednego km² znajdowały się 3 suszarnie. Jest to niewątpliwie dowód na bardzo ścisły związek tego produktu z tym obszarem. Liczba suszarni jest jednym z elementów, który m.in. pozwala na odróżnienie opisywanego obszaru od obszarów sąsiednich.

Na szczególną uwagę zasługują nagrody i wyróżnienia, jakie „suska sechłońska” otrzymała w poszczególnych konkursach: w 2000 r. wyróżnienie w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, w 2004 r. nagroda w konkursie „Perła 2004” na najlepszy polski regionalny produkt żywnościowy, a w 2006 r. I miejsce w plebiscycie „Małopolski Smak”.

O renomie produktu, jego związku z tym obszarem oraz o tradycji suszenia śliw świadczy również organizowane od 2001 r. w miejscowości Dobrociesz Święto Suszonej Śliwki. Właśnie z okazji śliwkowych zniw gospodarze gminy Iwkowa organizują to święto, podczas którego producenci suszonej śliwki prezentują swoje wyroby. Gwoździem programu są suszone śliwki pod najrozmaitszymi postaciami, nie tylko jadalnymi, również inscenizacyjnymi i konkursowymi, w myśl hasła: wszystko o suszonej śliwce. Organizowane są również liczne inicjatywy np. „Ścieżkę regionalną ze śliwką w tle” czy „Śliwkowa gmina”. Kolejnym faktem potwierdzającym renomę „suski sechłońskiej” jest „śliwkowy” szlak turystyczny wyznaczony przez władze samorządowe. Jest to tzw. „Szlak Suszonej Śliwki”. Szlak wyznaczają gospodarstwa posiadające sady śliwkowe oraz suszarnie owoców.

„Suska sechłońska” jest produktem o szczególnych cechach jakościowych wynikających z zastosowanej metody produkcji oraz odzwierciedlonych w produkcie końcowym. Jakość produktu doprowadziła do wykształcenia się renomy produktu, którą poświadczają liczne nagrody, uczestnictwo w konkursach oraz liczba suszarni wykorzystywanych do produkcji „suski sechłońskiej”.

Załącznik nr 3

Dnia 23 lutego 2007 r. o godzinie 14.30 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Pierekaczewnik”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 5 marca 2007 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

I. Dane wnioskodawcy.

1. Nazwa:

Konsorcjum producentów „Pierekaczewnika”

2. Siedziba i adres:

Kruszyniany 58, 16-120 Krynki.

3. Adres do korespondencji:

ul. Słowackiego 26, 16-030 Supraśl
Telefon (+48) 0 85 710 84 60, 0 85 749 40 52,
kom. 0 606 603 760
E-mail: dzenneta@wp.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Dzenneta Bogdanowicz

5. Grupa:

W skład konsorcjum producentów „Pierekaczewnika” wchodzi następujące podmioty:

- Gospodarstwo Agroturystyczne „Tatarska Jurtka”
- Gospodarstwo Agroturystyczne „Stajnia na Tatarskim Szlaku”
- Arleta Żynel Kapituła Klubu Szeffów Kuchni.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

Pierekaczewnik
Wnioskodawca ubiega się o zastrzeżenie nazwy zgodnie z artykułem 13.2 i nie wnosi o skorzystanie z art. 13.3 rozporządzenia 509/2006. Nazwa produktu jest specyficzna sama w sobie i nie powinna być w żaden sposób tłumaczona.

2. Kategoria:

2.4 Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze.

3. Opis:

„Pierekaczewnik” to wypiek o wyglądzie zewnętrznym przypominającym skorupę ślimaka. Efekt ten uzyskuje się dzięki nałożeniu na siebie sześciu, bardzo cienkich warstw rozwałkowanego ciasta, przekładanych farszem (słodkim lub mięsnym) i zwiniętych w rulon. Tak uformowane ciasto piecze się w okrągłym naczyniu, które nadaje pieriekaczewnikowi pożądany kształt. W przekroju uwidocznione są liczne warstwy ciasta na przemian z nadzieniem. Z zewnątrz „pierekaczewnik”, w zależności od długości pieczenia, jest lekko złoty lub rumiany. Gotowe ciasto ma zazwyczaj ok. 26–27 cm średnicy i waży ok. 3 kg. Konsystencja Pieriekaczewnika jest stała, zwięzła i elastyczna. Smak w zależności od nadzienia jest pikantny lub słodki. Produkt podaje się tradycyjnie na ciepło, dzięki czemu poszczególne warstwy rozdzielają się i stają się lekko chrupiące.

4. Metoda produkcji:

ETAP 1 – Przygotowanie ciasta:

Do przygotowania ciasta należy użyć następujących proporcji składników: 1 kg przesianej mąki tortowej (typ 450), 1 łyżeczkę soli (10 g), 5 żółtek z jaj kurzych średniej wielkości, 1 łyżkę stołową oleju oraz ok. 0,5 l wody. Wszystkie składniki należy ze sobą połączyć i dokładnie ręcznie wyrobić, aż do momentu uzyskania jednolitej, elastycznej masy. Dopuszcza się zmechanizowanie tego etapu produkcji pod warunkiem osiągnięcia równorzędnego efektu.

ETAP 2 – Wałkowanie:

Wyrobione ciasto należy podzielić na 6 równych części. Następnie każdy kawałek ciasta rozwałkuje się na płaty o średnicy ok. 70 cm i grubości ok. 1 mm. W celu uzyskania równych płatów bez

pęknięć, czynność wykonuje się ręcznie, drewnianym, prostym wałkiem (bez uchwyty). Na zakończenie ciasto należy ręcznie rozciągnąć, żeby uzyskać efekt przejrzystości – nie doprowadzając jednak do powstania dziur i pęknięć.

ETAP 3 – Składanie warstw:

Płaty po rozwałkowaniu odkładamy sukcesywnie na bok, aby uniknąć ich posklejania. Należy je również przykryć ściereczką, by nie wyschły. Następnie płaty należy układać warstwami jeden na drugim, smarując każdy roztopionym masłem. Ma to wpływ na specyficzny charakter produktu, gdyż brak uszkodzeń ciasta pozwala osiągnąć właściwą strukturę produktu.

Na smarowanie poszczególnych warstw zużywa się 0,75 kg masła, które można ew. zastąpić gęsim tłuszczem.

ETAP 4 – Przygotowanie farszu:

Kwintesencją smaku pieriekaczewnika jest nadzienie. „Pieriekaczewnik” wytwarza się z następującymi rodzajami farszu:

farsz I: mięsny

Min. 1 kg mięsa należy pokroić w drobną kostkę. Jeżeli na tym etapie dodawana jest cebula, to nie powinno być jej więcej niż 350 g. Na koniec należy wszystko wymieszać i przyprawić do smaku. W przypadku tego farszu dopuszcza się stosowanie następujących rodzajów mięsa:

- I.1 – min. 1 kg surowej baraniny (udziec bez kości z osobników młodych),
- I.2 – min. 1 kg surowej wołowiny (wołowina miękka z osobników młodych),
- I.3 – min. 1 kg surowej gęsiny lub mięsa z udźca indyka.

Nie dopuszcza się mieszania różnych rodzajów mięsa.

farsz II: słodki

Do przygotowania farszu słodkiego wykorzystuje się:

- II.1 – min. 1,1 kg rozdrobnionego, białego sera (chudego, półtłustego lub tłustego),
- II.2 – min. 1 kg rodzynek,

II.3 – min. 1,1 kg mieszanki rozdrobnionego, białego sera i rodzynek w różnych proporcjach. Najpopularniejsze nadzienie tego typu wykonuje się z 1 kg białego sera oraz 10 dkg rodzynek i cukru do smaku.

farsz III: owocowy

Zgodnie z tradycją „pieriekaczewnik” może być wykonany również z obranych i pokrojonych w średniej wielkości kostki owoców:

III.1 – min. 1,5 kg jabłek

III.2 – min. 1,5 kg śliwek suszonych

Całość można uzupełnić ok. 10 dkg rodzynek i dosłodzić do smaku. Nie można natomiast mieszać rodzajów owoców.

ETAP 5 – rozłożenie farszu:

Na ostatnim – górnym płacie wcześniej ułożonych warstw ciasta, należy równomiernie rozłożyć farsz.

ETAP 6 – formowanie i wypiek:

Ciasto z farszem należy zwinąć w rulon, który następnie składa się na podobieństwo muszli ślimaka tak, aby zmieścić je w okrągłym, wysmarowanym masłem naczyniu. Wierzch pieriekaczewnika również należy posmarować masłem. Wypiek odbywa się pod przykryciem w temperaturze 180°C i trwa przez ok. 2 godziny.

5. Specyficzny charakter:

Specyficzny charakter pieriekaczewnika wynika z kilku podstawowych cech tego produktu:

- wyjątkowej struktury ciasta,
- specyficznego kształtu i wielkości.

Wyjątkowa struktura produktu:

Specyfiką produktu jest niewątpliwie jego wielowarstwowa struktura będąca rezultatem układania na sobie cienkich (prawie przezroczystych) warstw ciasta. Efekt ten uzyskuje się poprzez bardzo dokładne rozwałkowywanie ciasta. Po ułożeniu na sobie wszystkich warstw ciasta oraz farszu całość zwija się w rulon. Dzięki temu w przekroju uwidocznione są charakterystyczne dla „pieriekaczewnika” liczne warstwy ciasta ułożone na przemian z nadzieniem.

Nazwa „pieriekaczewnik” wyraża specyficzny cha-

rakter produktu, ponieważ w wolnym tłumaczeniu z języka białoruskiego oznacza „przekładaniec” (wielowarstwowe ciasto). W rosyjskim natomiast czasownik *pierekatywat* to rozwałkowywać. Zarówno wałkowanie jak i przekładanie ciasta farszem są charakterystycznymi czynnościami stosowanymi przy wyrobie „pierekaczewnika”. Jest to potwierdzenie zarówno specyfiki produktu jak i jego nazwy, która bezpośrednio wywodzi się od czynności związanych z wyrobem tego produktu.

Specyficzny kształt i wielkość:

Specyficzny, ślimakowaty wygląd zewnętrzny „pierekaczewnika” wynika z końcowej fazy sposobu jego przygotowywania. Zwinięty w rulon produkt umieszcza się w okrągłym naczyniu do pieczenia. Po upieczeniu „pierekaczewnik” swym wyglądem przypomina muszlę ślimaka. „Pierekaczewnik” jest w istocie specyficznym pierogiem, który oprócz struktury, wyróżnia się również wielkością – jego średnica wynosi min. 25 cm, waży ok. 3 kg.

6. Tradycyjny charakter:

Tradycyjna metoda wytwarzania:

Tradycyjny charakter „pierekaczewnika” jest ściśle związany z niezmienną przez stulecia metodą jego wytwarzania. Cały proces wyrobu, zarówno ciasta jak i farszu, nie uległ zmianie na przestrzeni wieków. Świadczy o tym ręczny wyrób ciasta jak też zachowanie niezmiennych składników farszu. Proces ręcznego formowania warstw również nie uległ zmianie i zachował swą pierwotną formę.

„Pierekaczewnik” jest tradycyjnym produktem, który wywodzi się z terenów dawnych kresów Rzeczypospolitej, które zamieszkiwane były przez wiele narodowości: Polaków, Litwinów, Rosjan, Białorusinów, Ukraińców, Żydów oraz Tatarów. Tatarzy przybyli na tereny Polski już w XIV wieku, przynosząc ze sobą bogatą, orientalną kulturę. Jednym z elementów tego dziedzictwa kulturowego jest właśnie kuchnia, która w swej znakomitej większości zdeterminowana jest religią oraz dostępnymi na stepie produktami. Wraz z funkcjonowaniem osadników tatarskich wokół ważnych grodów i dworów ich kultura przenikała się z kulturą miejscową.

Dzięki wspólnym kontaktom na stoły polskie trafiały często przysmaki tatarskie. Jednym z takich produktów jest właśnie „pierekaczewnik”.

Wyjątkowo pracochłonna receptura sprawia, że „pierekaczewnik” przygotowuje się bardzo rzadko – obecnie właściwie tylko w domach tatarskich podczas świąt Bajramy (z j. tureckiego słowo „Bajram” oznacza „święto”). Potwierdzenie i opis specyfiki produktu znajdujemy w opracowaniach historyczno-etnograficznych sprzed II wojny światowej.

7. Minimalne wymagania oraz procedury kontroli specyficznego charakteru:

Ze względu na zachowanie specyficznego charakteru produktu kontroli podlegają zwłaszcza następujące elementy:

1. Surowce użyte przy produkcji farszu:
 - a. ilość i jakość podstawowego surowca,
 - b. w przypadku mięsa, należy wykluczyć użycie wieprzowiny.
2. Proces wyrobu ciasta:
 - a. ręczne wałkowanie i rozciąganie ciasta:
 - b. smarowanie masłem lub gęsim tłuszczem.
3. Wyrób gotowy:
 - a. specyficzny kształt i wielkość gotowego wyrobu,
 - b. charakterystyczna, warstwowa struktura wyrobu,
 - c. rozwarstwianie się ciasta w produkcji (analogicznie do ciasta francuskiego).

Kontrole odbywają się na zasadzie oceny organoleptycznej produktu oraz śledzenia poszczególnych etapów produkcji. Producenci są również zobowiązani do gromadzenia i przedstawienia kontrolerowi dokumentacji, niezbędnej do odtworzenia składu produktu.

8. Informacje dodatkowe:

9. Wykaz dokumentów potwierdzających specyficzny i tradycyjny charakter produktu:

Stanisław Kryczyński, *Tatarzy Litewscy. Próba monografii historyczno-etnograficznej*, Warszawa 1938 r.

III. Kontrola:

Główny Inspektorat Jakości Artykułów Rolno-Spożywczych,
ul. Wspólna 30,
00-930 Warszawa,
tel.: (+48) 0 22 623 29 00; (+48) 0 22 623 29 01,
fax: (+48) 0 22 623 29 98; (+48) 0 22 623 29 99.

Załącznik nr 4

Dnia 2 marca 2007 r. o godzinie 13.30 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Miód kurpiowski”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 5 marca 2007 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

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.

„Miód kurpiowski” jest to miód płynny lub skryształizowany pochodzący z nektaru, 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. „Miód kurpiowski” jest miodem wielokwiatowym. Udział pyłku żadnej z rośliny nie może przekroczyć 30% a dopuszczalny udział pyłków wszystkich roślin uprawnych nie może przekroczyć 10%. „Miód kurpiowski” charakteryzuje się niską zawartością wody nieprzekraczającą 19%.

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

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

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

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się wszystkie etapy produkcji – począwszy od stacjonowania pasiek aż po ostateczne pakowanie miodu. „Miód kurpiowski” odwirowuje 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. Na wszystkich etapach produkcji 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 odstraszcaczy pszczół: stałych, ciekłych lub gazowych.

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

Pakowanie „Miodu kurpiowskiego” musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4. Obowiązek ten jest związany z tradycyjnie stosowaną praktyką mającą na celu zagwarantowanie odpowiedniej jakości produktu jak i w celu nadzoru i kontroli nad pochodzeniem. Obowiązek pakowania na obszarze ma m.in. 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.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

„Miód kurpiowski” zbierany jest na obszarze tradycyjnie nazwanym Kurpie.

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, Myszyńiec 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 Tuchetką 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.

Kurpie są obszarem bardzo słabo zurbanizowanym. 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. 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 Płodo-

wnicy (kod obszaru PLB 140005). Na tym regionie znajduje się również Nadbużański Park Krajobrazowy a także wiele rezerwatów np. rezerwat leśny „Czarnia”. Obszar ten charakteryzuje się niską bonitacją gleb, V i VI klasa i tylko w dolinach rzek występuje IV klasa. Siedliska łąkowe i zaroślowe zajmują 45% powierzchni a siedliska rolnicze 35%. Lasy zajmują 29% powierzchni a inne tereny – miasta, wsie, drogi, tereny przemysłowe tylko 1%.

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.

5.2. Specyfika produktu.

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, iż konieczne jest pozyskiwanie miodu w długich okresach. Na kurpiowszczyźnie zasadą jest, że nie pszczoła szuka pożytków, to pszczelarz szuka pożytków. Uzyskany produkt powstaje z nektaru kolejno kwitnących po sobie gatunków roślin. Uzyskiwany miód jest wielokwiatowy, w którym żadna roślina pożytkowa nie jest dominująca. Miód charakteryzuje również niski poziom zawartości wody. Specyfika miodu wynika również z bardzo dużych ograniczeń przy produkcji miodu np. nie przekraczanie w metodzie produkcji temperatury 30°C. Powoduje iż w miodzie są obecne wszystkie naturalne enzymy i związki eteryczne.

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).

Tradycje pszczelarstwa na Kurpiach Zielonych i Kurpiach Białych sięgają XV wieku. Są dobrze udoku-

mentowane przez pszczelarzy – spadkobierców bartników – są one znane i kultywowane. Miody kurpiowskie wędrowały na dwory królewskie i książęce, a także do klasztorów i dworów magnackich. Przednia jakość tych miodów 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.

Kurpiowscy bartnicy często nie podporządkowywali się obowiązującemu prawu, uważali je za krzywdzące i przeciwko nim toczyli boje. Doprowadzili ostatecznie w 1550 r. do zniesienia regale oraz mieli wpływ na to iż z polecenia królewskiego w 1559 r. prawo zwyczajowe zostało zamienione w prawo bartne (Przywileje Bartnickie). Dokonał tego Starosta Przasnyski Krzysztof Niszczyccki. Przywileje Bartnickie zostały potwierdzone i rozszerzone przez Zygmunta III dekretem Tykocińskim z 20 grudnia 1630 r.

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 kurpiowskiego bartnictwa to okres po Powstaniu Listopadowym, kiedy to za udział Kurpiów w Powstaniu usuwano ich z boru. Schyłek bartnictwa był jednocześnie początkiem rozwoju pszczelarstwa. Bardzo dokładny opis pszczelarstwa na Kurpiach, panujących tam zwyczajów pszczelarskich a także szczegółowego i uroczystego obchodzenia pierwszego miodobrania można znaleźć w materiałach z 1913 r. autorstwa Adama Chętnika.

W celu uhonorowania miodu kurpiowskiego, jako produktu nieodzownie związanego z tutejszą pszczą, zrodziła się inicjatywa wyprawienia święta na jego cześć. Nawiązując do tradycji jarmarków a także święta pierwszego miodobrania podjęto decyzję o zorganizowaniu „Kurpiowskiego Miodobrania”.

Pierwszy raz zostało ono zorganizowane we wrześniu 1976 r. w Myszyńcu. 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 Miodobraniu” w latach 2002–2006 brało udział od 20 do 35 tys. osób. O popularności tego święta świadczy również fakt, iż w ciągu jednego dnia w 2005 r. sprzedano tam około 12 ton miodu. Należy zwrócić uwagę, iż na polanę w Zawodziu ze swoim pszczelim dorobkiem przyjeżdża ponad 60 pszczelarzy.

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 zwichaj-

wą wiedzą z tego zakresu, m.in. sposobami podbierania miodu, dziania barci, obsadzania rojów.

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.

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.

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