Terenowe Koło Pszczelarzy w Sejnach – Miód z Sejneńszczyzny

Nazwa zgłoszenia: Miód z SejneńszczyznyProducent/Wykonawca: Terenowe Koło Pszczelarzy w Sejnach

Opis zgłoszenia: Miód z Sejnieńszczyzny jest miodem nektarowym wielokwiatowym, jest to produkt wyjątkowy i ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi. Region ten charakteryzuje się dużym udziałem ekosystemów łąkowych, torfowiskowych, zaroślowych oraz leśnych o bogatym składzie florystycznym. Miód wytwarzany jest więc z nektaru kwiatów wielu roślin żyjących dziko, a udział nektaru pochodzącego z upraw rolniczych jest niewielki. Duży udział roślin motylkowych, a także obecność alkaloidów i glikozydów sprawia, że nektar nadaje dla miodu charakterystyczny goryczkowy smak i silny aromat powodowany m.in. zawartością kumaryny. Miód posiada zabarwienie od ciemnożółtego do ciemnozłotego. Charakterystyczną cechą miodu jest jego lekkie zmętnienie. Właściwości miodu – zawartość HMF nie przekracza 3,0 mg/100 g miodu; niska zawartość wody, wynosząca poniżej 18 %, posiada stabilne pH (od 3,8 do 4,2) oraz obecna jest w nim prolina, która świadczy o jego naturalnym pochodzeniu, jej zawartość wynosi nie mniej niż 25mg/100g miodu. Wszystkie te czynniki świadczą o wysokiej jakości miodu.
Sposób zbierania miodu z Sejneńszczyzny jest ściśle związany z tradycją i umiejętnościami miejscowych pszczelarzy. Wysoki poziom lokalnych umiejętności i dbałości o jakość miodu odzwierciedlają m.in. liczne ograniczenia podczas zbierania miodu (wykorzystanie uli wykonanych z materiałów, których podstawowym składnikiem jest drewno, stosowane zasady dokarmiania, niedopuszczalne jest filtrowanie (odfiltrowywanie pyłków), kremowanie i pasteryzowanie miodu oraz jego sztuczne podgrzewanie – nie można przekroczyć temperatury miodu powyżej 42 st. C; odwirowywanie na zimno, które w połączeniu z wyjątkowością obszaru umożliwiają uzyskanie o specyfice określonej w opisie produktu. O wysokim poziomie umiejętności pszczelarzy świadczy również to, ze hodowla pszczół odbywa się w bardzo trudnych warunkach: niskie temperatury, ostre i długie zimy, krótki okres wegetacyjny oraz krótki okres od pierwszego oblotu do pożytku głównego. Umiejętności zawodowe pszczelarze podnoszą poprzez systematyczne dokształcanie, uczestnicząc w różnych formach doskonalenia zawodowego, dbając ciągle, by wytworzony przez nich produkt (miód) był najwyższej jakości i był uznany za nie tylko w kraju, ale i za granicą.