

INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2009/C 299/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„PODKARPACKI MIÓD SPADZIOWY“

ES č.: PL-PDO-0005-0578-05.12.2006

CHZO () CHOP (X)

1. **Názov:**

„Podkarpacki miód spadziowy“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Poľsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku (v súlade s prílohou II):*

Trieda 1.4 – Iné výrobky živočíšneho pôvodu, med

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

„Podkarpacki miód spadziowy“ (podkarpatský medovicový med) je tekutý alebo skryštalizovaný med pochádzajúci z medovice, ktorú zbierajú včely z jedle bielej (*Abies alba*). Med môže obsahovať aj medovicu pochádzajúcu zo smreka (rodu: *Picea* z čeľade: *Pinaceae*) a zo sosny obyčajnej (rodu: *Pinus* z čeľade: *Pinaceae*, najmä druh: *Pinus sylvestris*). Medovica pochádzajúca z jedle bielej je však dominantná a jej minimálny podiel v mede predstavuje 70 %. V podkarpatskom medovicovom mede sa môžu vyskytovať aj stopy peľu z nektárových rastlín alebo zrnká peľu z vetroopelivých rastlín. Obsah peľu a inej medovice však nesmie viesť k zmene charakteristickej chuti alebo vône medu, a najmä k prekročeniu charakteristických hodnôt uvedených v opise.

Na výrobu podkarpatského medovicového medu sa využívajú výlučne včely týchto plemien: *Apis mellifera mellifera* (včela čierna/stredoeurópska), *Apis mellifera carnica* (včela kranská), *Apis mellifera caucasica* (včela kaukazská).

Organoleptické vlastnosti

Farba medu pred skryštalizovaním sa môže meniť od tmavohnedej so zelenými odleskami až po takmer čiernu, s intenzitou minimálne 82 mm Pfundovej stupnice. Med má hustú a veľmi viskóznou konzistenciu. Po kryštalizácii, ktorá prebieha pomaly a jej výsledkom je stredná až jemná zrnitosť, nadobudne o čosi svetlejšiu farbu. Má jemne sladkú chuť a charakteristickú živcovú vôňu pripomínajúcu ihličie.

Fyzikálnochemické vlastnosti

- obsah vody – nie viac ako 19 %,
- obsah jednoduchých cukrov (glukózy a fruktózy) – nie menej ako 50 %,
- obsah sacharózy – nie viac ako 4 %,
- obsah melecytózy – okolo 3,5 %,
- obsah HMF (5-hydroxymetylfurfuralu) – nie viac ako 30 mg/kg,
- diastatická aktivita na Shadeho stupnici – nie menej ako 10,
- voľné kyseliny – 20-40 meq/kg,
- elektrická vodivosť – nie menej ako 1,0 mS/cm,
- obsah látok nerozpustných vo vode – nie viac ako 0,1 g/100 g,
- ani v prípade niekoľkoročného skladovania nepodlieha fermentácii a vysoký osmotický tlak bráni rozvoju mikroorganizmov,
- prevaha redukujúceho cukru fruktózy v porovnaní s glukózou spomaľuje kryštalizáciu medu a zlepšuje jeho chuťové vlastnosti,
- v porovnaní s nektárovými medmi obsahuje dvakrát viac disacharidov (maltózu, trehalózu, turanózu), ktoré majú antioxidantné účinky.

3.3. Suroviny (len pre spracované výrobky):

—

3.4. Krmivo (len pre výrobky živočíšneho pôvodu):

Prikrmovanie včiel je povolené iba pred zimou, po vytočení medu, a to výlučne bielym repným cukrom alebo hotovým sirupom (potrava pre včely) obsahujúcim minimálne 73 % cukrov (glukózy, fruktózy, sacharózy). Biely repný cukor a cukrový sirup nemusia pochádzať z oblasti, kde sa získava podkarpatský medovicový med, keďže nemajú vplyv na kvalitu medu. Ak sa vzhľadom na nepredvídateľné vonkajšie okolnosti musia včely prikrmovať v inom termíne, k prikrmovaniu sa môže pristúpiť výlučne po informovaní kontrolného orgánu prostredníctvom Vojvodského včelárskeho zväzu (Wojewódzki Związek Pszczelarzy) v Rzeszowe. Ak sa pristúpi k takémuto prikrmovaniu, musí sa ukončiť najneskôr 14 dní pred začatím obdobia zberu medovice, počas ktorého je prikrmovanie zakázané.

3.5. Konkrétne etapy výroby, ktoré treba vykonať vo vymedzenej zemepisnej oblasti:

Vo vymedzenej zemepisnej oblasti sa musia vykonať všetky etapy výroby medu – počnúc umiestňovaním včelínov až po konečné balenie medu.

Podkarpatský medovicový med sa môže zbierať výlučne v období od začiatku júna do konca septembra. Med sa vytáča za studena v medomete za využitia odstredivej sily. Po vyčírení v dekantačných nádobách sa med stáča do rôznych druhov malospotrebitel'ských balení. Ide o sklenené alebo kameninové nádoby s maximálnou kapacitou 1 400 g. Med sa musí skladovať na

tmavom mieste pri teplote od 10 °C do 18 °C a pri maximálnej vlhkosti 65 %. Nepovoľuje sa filtrovanie (odfiltrovanie peľu), ani pastovanie a pasterizovanie medu alebo jeho umelé zohrievanie. Teplota medu nesmie v žiadnej etape výroby prekročiť 42 °C. V období zbierania medu je zakázané používať chemické produkty, ako aj iné repelenty proti včelám, či už v pevnom, kvapalnom alebo plynnom stave. V období zbierania medovice je zakázané používať farmaceutické výrobky.

3.6. Špecifické pravidlá týkajúce sa rezania, strúhania, balenia atď.:

Balenie podkarpatského medovicového medu sa musí vykonávať v oblasti vymedzenej v bode 4. Táto povinnosť súvisí s tradične uplatňovanými postupmi v tejto oblasti, ktoré majú za cieľ zaručiť náležitú kvalitu výrobku a výsledovateľnosť a kontrolu jeho pôvodu. Týmto spôsobom sa zabráni rizikám spojeným s prípadnými zmenami fyzikálnochemických a organoleptických vlastností medu, ku ktorým by mohlo dôjsť pri jeho preprave na veľké vzdialenosti. Povinnosť baliť výrobky vo vymedzenej zemepisnej oblasti má okrem iného zaručiť aj minimalizáciu rizika zmiešania podkarpatského medovicového medu s inými medmi, alebo rizika predaja iných medovicových medov pod týmto chráneným názvom.

3.7. Špecifické pravidlá označovania:

Všetci včelári, ako aj subjekty zaoberajúce sa nákupom medu a jeho ďalším balením pod chráneným názvom sú povinné používať rovnaký typ etikety. Na každej etikete musia byť okrem iného uvedené informácie ako objem nádoby, adresa výrobcu, veterinárne registračné číslo a sériové číslo etikety. Na etikete sa uvedie aj symbol Spoločenstva alebo symbol Spoločenstva s nápisom „Chroniona Nazwa Pochodzenia“ (chránené označenie pôvodu). Etikety sa budú distribuovať prostredníctvom Vojvodského včelárskeho zväzu v Rzeszowe. Vojvodský včelársky zväz v Rzeszowe predloží kontrolnému orgánu podrobné zásady distribúcie etikiet. Tieto zásady v žiadnom prípade nesmú diskriminovať výrobcov, ktorí vyrábajú podkarpatský medovicový med v súlade so špecifikáciou, ale nie sú členmi Vojvodského včelárskeho zväzu v Rzeszowe.

4. Stručný opis zemepisnej oblasti:

Podkarpatský medovicový med sa zbiera v 17 lesných správach (Nadleśnictwo Rymanów, Nadleśnictwo Komańcza, Nadleśnictwo Lesko, Nadleśnictwo Baligród, Nadleśnictwo Cisna, Nadleśnictwo Wetlina, Nadleśnictwo Stuposiany, Nadleśnictwo Lutowiska, Nadleśnictwo Brzegi Dolne, Nadleśnictwo Strzyżów, Nadleśnictwo Bircza, Nadleśnictwo Dukla, Nadleśnictwo Brzozów, Nadleśnictwo Dynów, Nadleśnictwo Kańczuga, Nadleśnictwo Radymno a Nadleśnictwo Krasiczyn) a v dvoch národných parkoch (Bieszczadzki Park Narodowy a Magurski Park Narodowy).

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Prírodné faktory

Oblasť, v ktorej sa získava podkarpatský medovicový med, je vymedzená v bode 4. Pôdy v tejto oblasti sú až na niekoľko výnimiek chudobné a možno ich zaradiť do kategórií IV a V. Ide najmä o hnedé pôdy, najčastejšie vylúhované, a podzolové pôdy, tak sprašové, ako aj hlinité. V južnej časti tejto vymedzenej oblasti sa vyskytujú malé množstvá močaristých a aluvialáných pôd. Tieto pôdy, ako aj výšková poloha (Karpatské pohorie sa nachádza vo výške 350 až 600 m n.m. a oblasť Nízkych Beskýd a Bieszczad dosahuje výšku 850 m n. m.) vytvárajú veľmi priaznivé podmienky pre rozvoj ihličnatých drevín, a predovšetkým pre rast jedle bielej (*Abies alba*).

Keďže jedľa je veľmi citlivý ihličnan, môže rásť jedine vo veľmi priaznivom a čistom prostredí. Druh rastúci v tejto oblasti – jedľa biela (*Abies alba*) – je už oddávna najrozšírenejším druhom v podkarpatskej oblasti. Percentuálny podiel jedle v lesoch tejto vymedzenej oblasti je veľmi vysoký a odhaduje sa na 16,5 %, pričom priemerný vek jedľových stromov dosahuje 87 rokov. Rozloha lesnej plochy pokrytej jedľami predstavovala v roku 2006 okolo 67 784 ha. Okrem toho treba poznamenať, že vo vymedzenej zemepisnej oblasti sa okrem dvoch národných parkov nachádza aj 15 prírodných rezervácií (Jedlina, Rebece, Wilcze, Minokąt, Nad Trzciancem, Mójka, Góra Chełm, Jaźwiana Góra, Turnica, Krępak, Na Opalonym, Dybek, Chwaniów, Polanki a Hulskie). Jedným z hlavných cieľov ochrany v týchto prírodných rezerváciách sú práve jedle. V lesnej správe Stuposiany sa nachádza aj najhrubšia jedľa poľských lesov, s obvodom 505 cm.

Vysoké množstvo zrážok (najmä počas zimy) a s tým spojená vlhkosť ovzdušia, ako aj stabilne vysoké teploty počas vegetačného obdobia vytvárajú optimálne podmienky pre rozvoj hmyzu produkujúceho medovicu, ktorým sú vošky (čelade *Lachnidae* – medovnicovité) a červce (čelade *Margarodidae* – červcovité). Výskyt medovice v podkarpatských lesoch je preto každoročným javom, ktorý môže mať rôznu intenzitu.

Historické a ľudské faktory

Brtníctvo má v Podkarpatsku veľmi dlhú tradíciu a siaha do dávnej minulosti. Vďaka priaznivým prírodným podmienkam sa chov včiel v tejto oblasti rozvíjal veľmi rýchlym tempom. Prvé pramene, ktoré sa zmieňujú o brtníctve, pochádzajú z XV. storočia. V mestečku Dębowiec nachádzajúcim sa pri meste Jasło sa v roku 1464 vyberala od obyvateľov okrem rôznych iných daní aj medová daň. Ďalším dôkazom silne rozvinutého brtníctva v Podkarpatsku sú brtnícke zákony, ktoré patria k najstarším v Poľsku. Zákon z roku 1478 týkajúci sa brtníkov v mestách Łańcut, Kańczuga a Tyczyn a bieccky brtnícky zákon z roku 1538 podrobne upravovali brtnícku činnosť, ktorá sa vyvíjala po celé stáročia. Produkcia medu a vosku zďaleka presahovala potreby miestneho trhu a zaujala významné miesto popri ďalších výrobkoch, ktoré sa z tejto oblasti vyvážali cez Krakov na sever. Podkarpatský medovicový med bol „objavený“ ako vývozný artikel v polovici uplynulého storočia. V 50. rokoch minulého storočia bol med z medovice ihličnanov, za ktorý sa v tom čase platilo 2 až 3-krát viac ako za nektárové medy, vyhľadávaným výrobkom v krajinách západnej Európy a v Spojených štátoch. Prelomovým rokom sa stal rok 1967, keď sa v Podkarpatsku zozbieralo viac ako 1 000 ton medovice lesnej. Začal narastať záujem o les ako včelie „pastvisko“, ktoré poskytovalo včelám sladkú šťavu zvanú medovica. V roku 1970 sa v regionálnom poľnohospodárskom experimentálnom ústave (Rolniczy Rejonowy Zakład Doświadczalny) v Boguchwale pri Rzeszowe zriadilo včelárske výskumné pracovisko, ktoré malo za úlohu okrem iného predpovedať výnosy medovice. Išlo o prvé pracovisko tohto typu v Poľsku a bolo zriadené na základe rozhodnutia Vojvodskej národnej rady (Wojewódzka Rada Narodowa) v Rzeszowe. Zriadenie pracoviska na tomto mieste súviselo s tým, že v lesoch tejto oblasti sa vyskytovali veľké množstvá medovice najvyššej kvality. Od roku 1980 výskum pod vedením profesorky H. Gałuszkowej pokračuje na katedre včelárstva na Poľnohospodárskej univerzite v Krakove.

Podkarpatské včelárstvo je charakteristické veľkým počtom včelárov (viac ako 3 000), ktorí zbierajú med tradičným remeselným spôsobom. O obľúbenosti včelárstva a veľkom záujme včelárov o udržanie kvality medu v tomto regióne môže svedčiť aj skutočnosť, že Vojvodský včelársky zväz v Rzeszowe, ktorý združuje 54 miestnych včelárskych spolkov, pôsobí už viac ako 40 rokov. V oblasti, kde sa získava podkarpatský medovicový med, pôsobia aj nezávislé regionálne včelárske zväzy miest Przemyśl, Jarosław a Jasło.

Vysoká úroveň zručností miestnych včelárov súvisí najmä s dodržiavaním tradičného spôsobu riadenia včelínov, ktorý je úzko spätý s touto oblasťou. Tieto zručnosti súvisia aj s výberom miesta pre umiestnenie včelínov, najmä vzhľadom na premenlivú úroveň výskytu medovice a miestny reliéf, so spôsobom získavania takého výnimočného medu, akým je podkarpatský medovicový med, vytáčaním medu (za studena) a so zásadami skladovania a stáčania medu.

Vysoké požiadavky, ktoré sú kladené na vlastnosti podkarpatského medovicového medu, najmä s cieľom zachovať jeho druhovú čistotu a vyhnúť sa jeho miešaniu s inými medmi, sa dajú dosiahnuť výlučne dodržiavaním veľmi starostlivého prístupu počas riadenia včelínov, zbierania medu a jeho uchovávanía.

5.2. Špecifikácia výrobku:

Medzi charakteristické parametre podkarpatského medovicového medu, ktoré svedčia o jeho hodnote, patrí:

- obsah glukózy a fruktózy (nie menej ako 50 %),
- priemerný obsah trojcukru melecytózy 3,5 %,
- elektrická vodivosť – nie menej ako 1,0 mS/cm,
- farba na Pfundovej stupnici – nie menej ako 82 mm.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):

Podkarpatský medovicový med je jedinečný výrobok a je úzko spätý s oblasťou, z ktorej pochádza. Špecifikácia tohto výrobku vyplýva zo zemepisnej oblasti, ktorá je prirodzeným prostredím pre ihličnaté lesy a charakterizuje ju veľmi vysoký podiel stromov jedle bielej (*Abies alba*). Na kvalitu výrobku vplyvajú aj optimálne klimatické podmienky (dlhé obdobia stabilne vysokých teplôt od 25 °C do 30 °C) a veľmi vysoká vlhkosť ovzdušia, vďaka ktorým sa vytvárajú špecifické a priaznivé podmienky pre masové rozmnožovanie vošiek čeľade *Lachnidae* – medovnicovité a červcov z čeľade *Margarodidae* – červcovité. Tieto podmienky majú okrem toho priaznivý vplyv aj na produkovanie medovice týmto hmyzom.

Elektrická vodivosť podkarpatského medovicového medu, ktorá je oveľa vyššia ako bežná vodivosť, svedčí o vysokom obsahu mikročastíc dôležitých pre zdravie, ako sú horčík, mangán, železo, meď, kobalt, vápnik, fosfor a iné. Tieto charakteristické vlastnosti výrobku vyplývajú aj z jeho pôvodu, keďže pôdy, na ktorých rastú spomínané jedle, sú bohaté na minerálne soli, ktoré sú rastlinami odoberané z pôdy spolu s vodou a následne sú vylučované hmyzom produkujúcim medovicu, čím sa dostávajú do samotného medu. Podkarpatský medovicový med vďačí svojej charakteristickej tmavej farbe zeleným riasam, ktoré sa vyskytujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti spolu s jedľami. Vysoký obsah trojcukru melecitózy svedčí o tom, že med pochádza z lesov, v ktorých je dominantnou drevinou jedľa.

Podkarpatský medovicový med je charakteristický vyšším obsahom jednoduchých redukujúcich cukrov, ako je bežné, čo v kombinácii s miernou kyslosťou zlepšuje chuť medu a vyvoláva pocit menej intenzívnej sladkosti chute.

Zbieranie medu z jedľových stromov v tejto oblasti prebiehalo nepretržitým spôsobom už po veľmi dlhé obdobie. Spôsob zbierania podkarpatského medovicového medu je úzko spätý so zručnosťami miestnych včelárov. Vysoká úroveň včelárskych zručností sa odráža okrem iného aj v mnohých požiadavkách, ktoré sa musia dodržiavať počas zbierania medu a ktoré spolu s výnimočným charakterom danej oblasti umožňujú získavať med so špecifickými vlastnosťami opísanými v bode 5.2.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1326&LangId=0>