

INÉ AKTY

EURÓPSKA 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

(2011/C 70/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„KOČEVSKI GOZDNI MED“****ES č.: SI-PDO-0005-0425-29.10.2004****CHOP (X) CHZO ()**

Toto zhrnutie obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušné oddelenie v členskom štáte:

Názov: Ministerstvo poľnohospodárstva, lesného hospodárstva a potravín Slovinskej republiky
Adresa: Dunajska 58
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14789109
Fax +386 14789055
e-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Žiadateľ:

Názov: Združenje Kočevski med
Adresa: Ulica heroja Marinclja 14
SI-1330 Kočevje
SLOVENIJA
Tel. +386 18939339
Fax —
e-mail: dragan.stijepic@nlb.si
Zloženie: výrobcovia/spracovatelia (X) iné ()

3. Druh výrobku:

Trieda 1.4. Iné výrobky živočíšneho pôvodu (vajcia, med, rôzne mliečne výrobky okrem masla atď.)

4. Špecifikácia:

[zhrnutie požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

4.1. *Názov:*

„Kočevski gozdni med“

4.2. *Opis:*

Existujú tieto druhy výrobkov Kočevski gozdni med:

a) *Lesný med*

Tento druh medu je zmesou medovicových medov a má vysoký obsah minerálov. Je svetlo až tmavohnedý s červeným alebo zeleným nádychom, môže byť nepriehľadný alebo priehľadný a má arómu živice, vlašských orechov a sirupu zo smrekových špičiek. Jeho elektrolytická vodivosť je minimálne 0,85 mS/cm.

b) *Smrekový med*

Tento druh medu je červenohnedý a v tekutom stave dosť viskózny. Má príchut' živice, sirupu zo smrekových špičiek, bylkových cukríkov, zeleného čaju, praženej kávy, sušeného ovocia, fig a kávových cukríkov, je elastický a lepí sa na jazyk a podnebie. Má elektrolytickú vodivosť minimálne 0,95 mS/cm.

c) *Jedľový med*

Tento druh medu je tmavý zeleno-hnedý so zeleným leskom. Chutí po karameli, pálenom cukre, živici, čerstvom ihličnatom dreve a sirupe zo smrekových špičiek, dyme, čiernom čaji s mliekom a bylkových cukríkoch. Má elektrolytickú vodivosť minimálne 0,95 mS/cm.

d) *Lipový med*

Tento druh medu je svetložltý až stredne žltý alebo jantárovo žltý. Má veľmi intenzívnu arómu mentolu, lipového odvaru a lipového kvetu. Má elektrolytickú vodivosť minimálne 0,8 mS/cm.

Kočevski gozdni med musí spĺňať aj tieto parametre:

- maximálny obsah vody 18,6 %,
- obsah HMF nie viac ako 10,
- nesmie sa ohrievať na viac ako 40 °C,
- nesmie pochádzať od včiel kŕmených cukrom alebo medu pochádzajúceho z oblasti mimo zemepisnej oblasti,
- nesmie sa cediť cez cedidlo s otvormi s priemerom menej ako 0,2 mm,
- celkový obsah fruktózy a glukózy musí byť minimálne 45 g/100 g medu,
- merná hmotnosť sa musí pohybovať od 1,40 až 1,45 g/cm³,
- pri zmyslovom hodnotení musí med dosiahnuť dostatočný počet bodov, pokiaľ ide o vzhľad, vôňu a chuť (minimálne 9,5 bodu z celkového počtu 12 bodov).

4.3. *Zemepisná oblasť:*

Hranica regiónu sa smerom na severozápad tiahne pozdĺž hranice obce Loški potok a pozdĺž úpätia hory Racna gora. Potom pokračuje na sever cez Lužarje, Krvava peč, Rob a za údolím Raščica sa stáča smerom k Ponikve, predtým, ako sa tiahne na juhozápad popri úpätí hory Mala gora. Potom sa stáča východne k rieke Krka, pozdĺž úpätia hory Rog a hôr Poljanska gora k rieke Kolpa. Väčšími spoločensťami pozdĺž východnej hranice sú: Dvor, Soteska a Črmošnjice. Smerom na juhozápad a juh sa hranica regiónu tiahne paralelne k hranici medzi Slovinskom a Chorvátskom pozdĺž riek Čabranka a Kolpa. Väčšími spoločensťami pozdĺž tejto hranice sú: Čabar, Osilnica, Brod na Kolpi a Stari trg ob Kolpi.

Všetky tieto osady ležia v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.4. *Dôkaz o pôvode:*

Včelie úle na produkciu výrobku Kočevski gozdni med musia byť umiestnené vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Kontrolu pôvodu výrobku Kočevski gozdni med vykonávajú v niekoľkých štádiách včelári, Združenie Kočevski med (Združenie medu Kočevje), inšpektori a v konečnej fáze aj nezávislý certifikačný orgán.

Včelári musia viesť rôzne záznamy, napríklad, denný záznam o potrave včiel (miesto, počet úľov, čas znášky potravy, množstvo získaného medu, séria atď.), záznam opatrení prijatých na ochranu zdravia včiel a analýzy medu. Združenie Kočevski med vedie register včelárov, ktorí vyrábajú Kočevski gozdni med (umiestnenie včelínov, počet úľov, výnosnosť medu na úľ), register očíslovaných pečatných etikiet vydaných s označením „Kočevski gozdni med“, register subjektov, ktoré stáčajú Kočevski gozdni med do nádob a registre inšpektorov. Inšpektor (špeciálne vyškolená osoba, ktorej bola udelená licencia) musí vykonať kontrolu u včelára, ktorý chce stáčať Kočevski gozdni med, aby sa zabezpečilo, že včelárstvo, výroba medu a skladovanie medu a stáčanie medu sa uskutočňujú primeraným spôsobom. Ak med spĺňa požiadavky, inšpektor udelí včelárovi súhlas na požadované množstvo pečatných etikiet na „Kočevski gozdni med“, v závislosti od množstva vykázaného medu. Inšpektor musí viesť záznamy o primeranosti včelárskych postupov včelárov a o analýzach medu na mieste.

4.5. Spôsob výroby:

Včelie úle musia byť umiestnené v rámci zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.3. Včelári musia chovať včely v súlade so správnymi postupmi včelárstva. Med sa vyrába na základe prísnych hygienických podmienok, ktoré zaručujú výrobu vysokokvalitného medu.

Plást určený na získanie medu nesmie byť vystavený chemickým činidlám na potlačenie chorôb a škodcov včiel. Kolónie včiel sa počas obdobia znášky potravy nekrmia. Medzi metódy používané na odohňanie včiel patrí zmetanie, vhaňanie vzduchu a v čo najmenšej miere používanie dymu; používanie chemických repelentov je zakázané. So stáčaním medu sa začína vtedy, keď je med zrelý a keď obsah vody nepresiahne 18,6 %. Med sa nikdy neextrahuje z plástu, ktorý ešte obsahuje potomstvo včiel. Med sa nikdy nestáča do nádob priamo zo zariadenia na vymetanie medu.

Sušenie medu je zakázané. Med sa vždy filtruje, ale na používanom cedidle sa nesmú odfiltrovať častice menšie ako 0,2 mm. Kryštalizovaný med sa môže skvapalniť zahriatím, ale iba do maximálnej teploty 40 °C v bode kontaktu medzi ohrievacím telesom a medom. Skvapalnenie medu pomocou mikrovlnného ohrevu nie je povolené.

Kočevski gozdni med sa stáča v rámci zemepisnej oblasti, pretože je to jediný spôsob zaručenia a zachovania vysokej kvality medu a jediný spôsob, ako zabrániť akejkoľvek zmene jeho fyzikálno-chemických a organoleptických vlastností. Predtým, ako sa med stočí a označí názvom Kočevski gozdni med, sa každá dávka medu musí vyšetriť a posúdiť. Túto kontrolu vykonávajú inšpektori (pozri bod 4.4.), ale ďalšie kontroly vykonáva súčasne aj kontrolný orgán uvedený v bode 4.7. Kočevski gozdni med sa balí do rôznych balení maloobchodnej veľkosti. Okamžite po stočení sa viečko a nádoba spolu uzatvoria pečatnou etiketou tak, aby sa nádoba nemohla otvoriť bez porušenia pečatnej etikety. Prísna kontrola všetkých fáz výroby a kontrola výsledovateľnosti znižujú aj riziko, aby sa med zmiešal s inými medmi alebo inými druhmi medu označenými názvom Kočevski gozdni med.

4.6. Spojenie:

Lesnatá krajina okolo Kočevje má mimoriadne dobre chránené prírodné prostredie, v dôsledku čoho je jedným z najlepšie chránených regiónov Európy. Zemepisná oblasť, v ktorej sa vyrába Kočevski gozdni med, sa prelína takmer úplne s oblasťou Kočevska-Kolpa, ktorá je oblasťou ochrany prírody Natura 2000. Tieto oblasti ochrany prírody sú jednou z hlavných oblastí vykonávania smernice o biotopoch a smernice o vtákoch. Oblasť Kočevsko-Kolpa je jednou z najväčších súvislých oblastí lesa v Slovinsku. Tu je dinársky región pokrytý ilýrskym bukovým porastom, ktorý patrí do chránených biotopov Európy.

Pastva pre včely sa nachádza najmä v hlavnej zalesnenej časti regiónu, ktorá má rozlohu 800 km², pričom 95 % z nej je pokrytých lesnými stromami. Táto oblasť má veľmi rôznorodú flóru, čo je ešte zvýraznené vegetáciou lesných porastov, lúk a mokradí. Jednotlivé oblasti sa líšia, pokiaľ ide o vzhľad medonosných rastlinných spoločenstiev, rozdiely v jednotlivých rastových oblastiach, klimatické podmienky a zóny nadmorskej výšky. Včelári vedia, ako využiť prínosy rôznorodej flóry a rôzne obdobia rastu rastlín. Takže jedľa produkuje nektár v júni a často v júli a auguste, smrek produkuje nektár niekedy koncom mája, ale inak v júni, a lipová medovica sa objavuje s kvitnutím v júni, pričom svoj vrchol dosahuje približne štrnásť dní po skončení kvitnutia. Aby sa optimálne využili podmienky znášky potravy, včelári presúvajú svoje včely na rôzne miesta znášky potravy v rámci zemepisnej oblasti. Dôkladne sledujú správy služby predpovedajúcej množstvá nektáru. Tento druh včelárstva vedie k výrobe rôznych už uvedených druhov výrobku Kočevski gozdni med.

O existencii stáročnej tradície včelárstva v tejto zemepisnej oblasti svedčí výber svätého patróna včiel – Svätého Ambróza. Všetko, čo vieme je, že žil v druhom storočí nášho letopočtu a že bol biskupom a cirkevným učiteľom. Včelári ešte aj dnes u neho prosia, aby boli včely zdravé a aby bola výnosnosť medu dobrá. Na oltári farského kostola Stari Trg ob Kolpi je veľká socha Svätého Ambróza, ktorý má okolo svojich nôh prepletený včelí úl.

V kaplnke dediny Laza ob Kolpi je freska z roku 1557, ktorá bola odkrytá pred niekoľkými rokmi, zobrazujúca Svätého Ambróza v spoločnosti troch ďalších svätých. Obe zobrazenia teda svedčia o tom, že včelárstvu sa ľudia v širšej oblasti Kočevje venujú už dlhé obdobie.

Šírenie včelárstva v Slovinsku podporovalo mnoho vzdelaných vlastencov, ktorí o svojej práci s včelami dokázali písať. Patrí medzi nich farský kňaz, sudca a starosta Jurij Jonke, ktorý sa narodil v roku 1777 v obci Svetli Potok neďaleko Kočevje. Bol aj výborným včelárom, ktorý prispel k podpore domáceho včelárstva. Písal o ňom v nemeckom včelárskom časopise Bienenzeitung a písal články aj pre Ljubljanske Novice a Ilirischer Blatt. V roku 1836 napísal včelársku príručku s názvom Anleitung zur praktischen Behandlung der Bienenzucht.

Ďalším významným včelárom bol spisovateľ Fran Levstik, ktorý sa narodil v Retje neďaleko Velike Lašče. Napísal knihu Bučelstvo (včelárstvo), ktorá bola vydaná v roku 1853.

Včelárstvo sa začalo výrazne rozvíjať až po prvej svetovej vojne (1914 – 1918), keď sa začali tvoriť pričlenené včelárske skupiny.

Jednou z vedúcich osobností bol pokrokový včelár Josip Kajfež (1881 – 1944) z Nova Sela ob Kolpi, ktorý mal už v roku 1918 100 včelích kolónií. Nebol iba dobrým včelárom a zakladateľom organizovaného včelárstva v Kostelskom údolí, ale aj známym chovateľom včelích kráľovien. Písal pre časopis Slovenski čebelar (Slovinský včelár) a ďalšie podobné publikácie.

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Bureau Veritas, d.o.o.
Adresa: Linhartova 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14757670
Fax +386 14747602
e-mail: info@bureauveritas.si

4.8. Označovanie:

Med, ktorý spĺňa podmienky v špecifikácii, sa označuje názvom Kočevski gozdni med, označením „chránené označenie pôvodu“, príslušnou značkou Spoločenstva a vnútroštátnym symbolom kvality.