

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2013/C 134/10)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„MIEL DE CORSE“/„MELE DI CORSICA“

č. ES: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011

CHZO () CHOP (X)

1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná (aktualizace kontaktních údajů seskupení žadatelů a kontrolních subjektů)

2. Druh změny (změn)

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

3. Změna (změny)

3.1 Položka „Popis produktu“

Tato položka byla konsolidovaná dekretem ze dne 30. ledna 1998 o kontrolovaném označení původu a jeho prováděcím technickým nařízením ze dne 1. června 1999. Jedná se o následující změny:

- a) V zájmu jasnějšího popisu výrobku byl do specifikace doplněn odrůdový sortiment odpovídající postupným fázím včelařské produkce během roku, jak je definován ve vnitrostátním předpise o uznání označení AOC (appellation d'origine contrôlée – kontrolované označení původu). Kromě toho se navíc uvádí, že je nepovinné rozlišovat výrobky podle odrůdového sortimentu, pokud se med s CHOP systematicky neoznačuje jednou ze šesti odrůd.
- b) Byla opravena chyba, která se vyskytla při přepisu: obsah HMF je maximálně 10 mg/kg při balení a nikoli medobraní.

Kromě toho byly u některých medů změněny hraniční hodnoty HMF a obsahu vody z těchto důvodů:

Jakmile je relativní vlhkost vzduchu vyšší než 60 %, včely nemohou produkovat med s obsahem vody nižším než 18 %. Jedná se především o medy produkované ve stínu vlhkých lesů, jako jsou kaštanové háje, nebo během velmi vlhkého období, jakým je korsický podzim. Medy z kaštanového háje a z podzimních macchií jsou tedy ze své podstaty vlhké. Navrhuje se proto povolit obsah vody v těchto medech až na 19 %, jelikož tato změna nezpůsobuje zhoršení stavu výrobku.

Med z jarních macchií pocházející z vřesovce stromovitého (*Erica arborea*) má kvůli květovému původu nízký poměr fruktózy a glukózy a vysoký obsah disacharidů a trisacharidů, což způsobuje jeho velmi rychlou krystalizaci. Včelaři proto často přetavují med zvyšováním jeho teploty, čímž se urychluje reakce vysoušení cukrů a vzniká HMF. Tuto reakci rovněž urychluje kyselost vřesovcových medů, jejichž pH se pohybuje mezi 3 a 4. Tyto medy tedy mají přirozeně vyšší obsah HMF než ostatní medy. Navrhuje se proto, aby při balení mohl být u medů z jarních macchií pocházejících z vřesovce stromovitého (*Erica arborea*) obsah HMF až 12 mg/kg.

3.2 Položka „Zeměpisná oblast“

Aby se odstranily nejasnosti, jsou jednotlivé kroky produkce, k nimž musí dojít v dané zeměpisné oblasti (medobraní a odstředování medu), znova součástí specifikace.

3.3 Položka „Důkaz původu“

Položka „Důkaz, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti“ byla s ohledem na legislativní vývoj v oblasti vnitrostátních právních předpisů konsolidována a obsahuje zejména oznamovací povinnosti a vedení rejstříků týkajících se vysledovatelnosti produktu a sledování podmínek produkce.

Tyto změny souvisí s reformou systému kontroly označení původu, kterou zavedlo nařízení 2006-1547 ze dne 7. prosince 2006 o zhodnocení zemědělských produktů, produktů lesního hospodářství, potravin a mořských produktů. Konkrétně by se mělo provozovatelům vydávat osvědčení, že jsou schopni splnit požadavky stanovené ve specifikaci označení, o jehož užívání žádají. Kontrola specifikace CHOP „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ probíhá podle plánu kontroly vypracovaného kontrolním subjektem.

Tato položka byla ostatně doplněna o několik ustanovení týkajících se rejstříků a dokumentů, jež umožňují zaručit zpětnou vysledovatelnost medů.

Do specifikace byl doplněn text „Etiketa s názvem chráněného označení umožňuje identifikaci výrobku a kontrolu vyrobeného a prodaného množství. Musí být na nádobě umístěna viditelným způsobem“, který vychází z vnitrostátních právních předpisů pro AOC.

Etiketa má dvojí účel: je nástrojem vysledovatelnosti v rámci odvětví a podkladem pro identifikaci výrobku. Jakožto pomůcka pro vysledovatelnost se umísťuje na každý med s označením původu. Etiketa je také podkladem pro identifikaci výrobku, protože je na ní uveden název „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“.

3.4 Položka „Metoda produkce“

Tato položka byla konsolidovaná dekretem ze dne 30. ledna 1998 o kontrolovaném označení původu a jeho prováděcím technickým nařízením ze dne 1. června 1999. Na základě těchto předpisů byla doplněna o:

- seznam vyloučených pěstovaných druhů: zejména řepka, slunečnice, kopyšník, pohanka a vičeneč,
 - použití výhradně čistého včelího vosku v rámech,
 - seznam druhů povolených jako palivo: jehličí borovice, listy eukalyptu, rozmarýn atd ...,
 - zákaz přikrmování včel patnáct dní před snůškou medu až do medobraní,
 - med může být odebírán jen ze zavíčkovaných plástů; ve větě „Med může být odebírán jen ze zcela zavíčkovaných plástů“ bylo zrušeno slovo „zcela“. Medové plásty nejsou ve skutečnosti nikdy zcela zavíčkované, ani když je med zralý a připravený na odebrání. Slovo „zcela“ není moc vhodné, protože převážná většina plástů je zavíčkovaná, ale může se stát, že některé buňky zavíčkované nejsou,
 - specifický charakter místnosti k extrakci medu a balení,
 - požadavky na velikost ok filtru při filtraci, která musí být propustná pro složky obsažené v medu v souladu s platnou normou,
 - povolení k přetavení medu (pouze jednou),
 - podmínka týkající se krystalizace: „Řízená krystalizace je povolena. Musí se provádět v souladu se zásadami správné včelařské praxe“.
- c) Odstavec „Sběr a odstředění medu s chráněným označením původu „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ musí probíhat výhradně na Korsice“ byl přemístěn do položky specifikace „Vymezení zeměpisné oblasti“.
- d) Odstavec „Med musí mít pylové spektrum odpovídající korsickému původu, obsah vody nižší než 18 % a obsah HMF do 10 mg/kg při balení“ byl přemístěn do položky specifikace „Popis produktu“.

3.5 Položka „Souvislost“

Tato položka byla aktualizována podle nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.

Byla rovněž doplněna, aby lépe vysvětlovala souvislost mezi vlastnostmi korsického medu, zeměpisnou oblastí a dovednostmi.

3.6 Položka „Označování“

Tato položka byla aktualizována, aby se upřesnilo, že údaj „Appellation d'origine contrôlée“ (kontrolované označení původu) neboli „AOC“ bylo nahrazeno údajem „Appellation d'origine protégée“ (chráněné označení původu) neboli „AOP“ (CHOP) a že příslušný symbol Evropské unie pro CHOP musí být uveden na etiketě výrobků.

Do specifikace byl doplněn text „Etiketa s názvem chráněného označení umožňuje identifikaci výrobku a kontrolu vyrobeného a prodaného množství. Musí být na nádobě umístěna viditelným způsobem“, který vychází z vnitrostátních právních předpisů pro AOC „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“.

3.7 Položka „Vnitrostátní požadavky“

Vzhledem k vývoji vnitrostátních předpisů má položka „Vnitrostátní požadavky“ formu tabulky shrnující hlavní kontrolované prvky, jejich referenční hodnoty a metodu hodnocení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

„MIEL DE CORSE“/„MELE DI CORSICA“

č. ES: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011

CHZO () CHOP (X)

1. Název

„Miel de Corse“/„Mele di Corsica“

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1 Druh produktu

Třída 1.4 Ostatní produkty živočišného původu (vejce, med, různé mléčné výrobky kromě másla atd.)

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

„Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ je výrobek s komplexním květovým složením, který nese typické znaky ostrovní flóry.

Jeho obecné vlastnosti závisí na vymezeném odrůdovém sortimentu a odpovídají těmto postupným fázím včelařské produkce během roku:

Printemps (Jaro)

Maquis de printemps (Jarní macchie)

Miellats du maquis (Medovicový med z macchií)

Châtaigneraie (Kaštanový háj)

Maquis d'été (Letní macchie)

Maquis d'automne (Podzimní macchie)

Podle tohoto odrůdového sortimentu se mohou u medů „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ lišit vůně, aroma a chuť. Med musí být prostý cizích vůní, aroma nebo chutí.

Aby mohly být medy označen názvem vztahujícím se k danému odrůdovému sortimentu, musí mít níže definované vizuální, čichové a chuťové vlastnosti a jejich pylové složení musí odpovídat níže vymezeným rostlinným společenstvím.

Med	Vizuální vlastnosti	Čichové vlastnosti	Chuťové vlastnosti	Hlavní rostlinná společenství
Printemps (jaro)	Velmi světlý až světle zlatavý	Intenzita: slabá až střední Kvalita: rostlinná, květinová (připomínající vařené ovoce nebo mléčné výrobky)	Intenzita aroma: slabá až střední Kvalita: rostlinná, květinová, jemná svěží nebo svěží ovocná, mléčná Chuť: standardně nebo středně cukernatá, bez specifické kyselosti nebo mírně kyselá Perzistence a dochuť: slabá až střední, bez dochuti	Bigarádie (<i>Citrus aurantium</i> x <i>deliciosa</i>) společně s ovocnými stromy a kiwi, jakož i různé druhy macchií v okolí pěstebních ploch: cisty, duby, štírovníky, vrby, ostružiníky, šípkovníky, myrta, eukalypt, ozorna nebo kopíčko (<i>Asphodelus</i> sp.) či víkev (<i>Vicia</i> sp.) nebo hadinec (<i>Echium</i> sp.) či bodláky druhu <i>Galactites</i> spolu s různými druhy macchií (včetně vřesových macchií)
Maquis de printemps (jarní macchie)	Jantarový až sytě jantarový	Intenzita: střední Kvalita: květinová, připomínající kokos, lékořici, kůži	Intenzita aroma: střední, víceméně bohatá Kvalita: jemná, charakterizovaná víceméně jako tmavý karamel, kakao Chuť: standardně cukernatá, bez specifické kyselosti nebo hořkosti Perzistence a dochuť: slabá až střední, mírná dochuť	Vřesovec stromovitý (<i>Erica arborea</i>) a další nektarodárné druhy, zejména levandule hlávkovitá (<i>Lavandula stoechas</i>) a/nebo: — vrby (<i>Salix</i> sp.) — štírovníky (<i>Lotus</i> sp.) — hadovec (<i>Echium</i> sp.) — jetele, kopíčka — čilimníky — úročník (<i>Anthyllis hermanniae</i>) — ožanky (<i>Teucrium</i> sp.), kručinky (<i>Genista</i> sp.) — hloh jednosemenný (<i>Crataegus monogyna</i>) s pylem z: — cistů, dubů, jasanu manového — zimostrázu a/nebo kaštanovníku
Miellats du maquis (medoví-cový med z macchií)	Tmavý	Intenzita: slabá Kvalita: rostlinná, dřevitá, lehce pikantní, karamelová, mírně živočišná, muškátová	Intenzita aroma: střední až silná, víceméně bohatá Kvalita: zralé, sušené ovoce; vařený cukr, lékořice, karamel (balzamický ocet, vařené víno) Chuť: nepříliš sladká, citelně kyselá, sladová Perzistence a dochuť: dost perzistentní, v ústech zůstává chuť poměrně dlouho	Tři druhy cistů (<i>Cistus</i> sp.) spolu s levandulí hlávkovitou, ozornou obecnou (<i>Cytinus hypocistis</i>), čilimníky, pavincem horským (<i>Jasione montana</i>), bodláky druhu <i>Galactites</i> , myrtou obecnou (<i>Myrtus communis</i>), eukalypty ... nebo duby (<i>Quercus</i> sp.) a různé druhy macchií, např. vřesové macchie

Med	Vizuální vlastnosti	Čichové vlastnosti	Chuťové vlastnosti	Hlavní rostlinná společenství
Chataigneraie (kaštanový háj)	Jantarový až sytě jantarový	Intenzita: střední až silná Kvalita: fenolová, aromatická, dřevitá, tříšlovitá	Intenzita aroma: střední až silná Kvalita: fenolová, aromatická, přezrálé jablko Chuť: mírně sladká, hořká, tříšlovitá, více či méně citelná hořkost Perzistence a dochuť: velmi perzistentní, v ústech zůstává chuť dlouho; hořká dochuť	Kaštanovník jedlý (<i>Castanea sativa</i>) především s: ostružiníky (<i>Rubus sp.</i>) a společenstvími typu macchie: — <i>Erica</i> — <i>Anthyllis</i> — <i>Teucrium</i> — <i>Genista</i> spolu s duby a cisty, jakož i břečtanem popínavým (<i>Hedera helix</i>) a plaménkem (<i>Clematis sp.</i>)
Maquis d'ete (letní macchie)	Světlý až světle jantarový	Intenzita: slabá až velmi slabá Kvalita: rostlinná, genericky medová	Intenzita aroma: střední, na světlý med poměrně aromatická Kvalita: květinová, ovocná, aromatická, aromatické dřevo Chuť: velmi zvýšená cukernatost, bez specifické kyselosti nebo hořkosti Perzistence a dochuť: málo perzistentní a bez dochuti	— úročník (<i>Anthyllis hermanniae</i>) — různé druhy kručinek (<i>Genista sp.</i>) — ožanka kočičí (<i>Teucrium marum</i>) — ostružiníky (<i>Rubus sp.</i>) — mateřídouška kmínová (<i>Thymus herba-barona</i>)
Maquis d'automne (podzimní macchie)	Světle jantarový	Intenzita: střední až silná Kvalita: fenolová, kávová usazenina, kůrová, dřevitá (hořcový úl)	Intenzita aroma: střední až silná Kvalita: fenolová, kávová usazenina Chuť: víceméně zjevně hořká, zřetelně rozpoznatelná Perzistence a dochuť: perzistentní až vysoce perzistentní a s hořkou dochutí	Planika velkoplodá (<i>Arbutus unedo</i>) a: — břečtan popínavý (<i>Hedera helix</i>) — kaštanovník jedlý (<i>Castanea sativa</i>) — ostružiníky (<i>Rubus sp.</i>) — oman lepkavý (<i>Inula viscosa</i>) — přestup drsný (<i>Smilax aspera</i>)

Med musí mít tyto vlastnosti:

Pylové spektrum odpovídá korsickému původu.

Obsah vody je nižší než 18 %, s výjimkou medu z kaštanových hájů a pozdních snůšek medu z podzimních macchií, které mohou vody obsahovat až 19 %.

Při balení je obsah hydroxymetylfurfuralu (HMF) maximálně 10 mg/kg, s výjimkou medů z jarních macchií pocházejících z vřesovce stromovitého (*Erica arborea*), které mají při balení obsah HMF až 12 mg/kg.

Medy musí pocházet z nektarů a/nebo medovic nasbíraných včelami korsického ekotypu *Apis mellifera mellifera* L. na korsických volně rostoucích a přírodních rostlinných společenstvích.

S výjimkou citrusových kultur nesmějí medy pocházet z pěstovaných plodin (především medy z řepky, slunečnice, kopyšníku, pohanky a vičence).

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Přikrmování včel patnáct dní před snůškou medu až do medobraní je zakázáno.

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Medobraní a odstředování medu musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Kromě povinných údajů stanovených obecnými právními předpisy musí být na etiketách medů s chráněným označením původu „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ uveden:

— nápis „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“,

— údaj „Appellation d'origine protégée“ (chráněné označení původu) nebo „AOP“ (CHOP),

— logo Evropské unie pro CHOP.

Nápis „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ musí být uveden písmem nejméně stejné velikosti jako polovina největšího písma na etiketě a bezprostředně za nebo před ním musí být uveden údaj „appellation d'origine protégée“ (chráněné označení původu) nebo „AOP“ (CHOP) bez vložených poznámek.

Tyto údaje musí být uvedeny viditelným, čitelným a nesmazatelným písmem. Musí se nacházet ve stejném zorném poli, kde mohou být rovněž menším písmem uvedeny údaje odkazující na odrůdový sortiment.

Údaj o květovém nebo rostlinném původu je povolen jen jako doplněk k údaji o odrůdovém sortimentu, pokud výrobek pochází převážně z uvedeného zdroje a má patřičné organoleptické, fyzikálně-chemické a pylové vlastnosti.

Etiketa s názvem chráněného označení umožňuje identifikaci výrobku a kontrolu vyrobeného a prodaného množství. Musí být na nádobě umístěna viditelným způsobem.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast se rozkládá na ostrově Korsika (v departementech Haute-Corse a Corse du Sud).

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Specifičnost fyzického prostředí

Ostrovní charakter a zeměpisná příslušnost:

Ostrov Korsika se vyznačuje jedinečným přírodním prostředím. Ostrovní charakter představuje výhodu pro vymezení oblasti produkce.

Korsika je hornatý ostrov s velmi členitým terénem. Dělí se na tři velké geologické jednotky: krystalickou na západě a na jihu, břidlicovou na severu a na východě a sedimentární sníženinu ve středu ostrova.

Půdy jsou víceméně kyselé, proto zde žijí převážně acidofilní rostliny.

Teploty jsou na Korsice mírné a srážky vydatné, ale nepravidelné.

Na základě velkých rozdílů v teplotách a srážkách při přechodu z pobřeží na vrcholky hor lze rozlišovat tři různé klimatické celky. Toto přírodní prostředí je přirozeným domovem původní flóry s rostlinnými společenstvími a vegetačními stupni typickými pro Korsiku.

Korsické *macchie* (středomořské křovinaté porosty) jsou jasně rozpoznatelné díky souboru strukturálních, stavebních a rostlinných vlastností, které je nepopíratelně spojují s územím ostrova. Tvoří jeho endemickou vegetaci pokrývající velmi rozsáhlé plochy na celém ostrově, od pobřeží až do nadmořské výšky 1 200 metrů.

Některé rostlinné druhy mají velmi vysokou hustotu pokrytí a jsou rozšířeny od pobřeží až po vyšší nadmořskou výšku, přičemž mají odstupňovanou dobu kvetení. Z tohoto důvodu je regionální sezónní produkce nektaru mimořádně stálá. Její objem závisí na klimatickém roce: vřesovec stromovitý je produktivní během celého jarního období, kaštanovník na začátku léta a planika velkoplodá na podzim a v zimě.

Zatímco uvedené příklady odrážejí stálý charakter regionu, existuje několik dalších lokálnějsích druhů, jejichž zvláštní půdní a/nebo teplotní požadavky umožňují vymezit mikroregionální specifika.

Vyvinula se tradiční včelařská praxe, která optimálně využívá potenciál této jedinečné vegetace.

Specifičnost lidského prostředí

Nástroje a písemnosti týkající se včelařství na Korsice svědčí o dlouhé historii této činnosti.

Mnoho písemností již od starověku dokládá hojnost medu, jehož produkce je výsledkem sběru.

Starověcí autoři zdůrazňují význam produkce, její hospodářskou hodnotu (daň) a léčivé účinky, a potvrzují tím její věhlas.

Od konce 16. století a začátku 17. století poukazuje činnost soudních orgánů v oblasti včelařství na to, že se produkce medu stala plnohodnotnou zemědělskou činností.

Od roku 1976 se včelaři scházejí a pracují na komplexním plánu rozvoje svého odvětví. Byly zahájeny první práce v oblasti výzkumu a vývoje, které se zaměřují zejména na charakterizaci včelstva pro účely výběru, ale i na samotný výrobek, aby bylo možné sestavit skutečný referenční rámec požadovaných vlastností.

Dnes je včelařství pro většinu producentů opět hlavní činností.

Jakmile bylo ve včelařství překonáno stadium sběru, vyvinuli včelaři nástroje přizpůsobené požadavkům svého řemesla. Tyto předměty se podstatně liší od nástrojů používaných v současnosti, avšak s některými z těchto tradičních nástrojů je možné se na vesnicích setkat dodnes. Včelařství má tedy v historii Korsiky své stálé místo.

Zvláštní včelstvo: ekotyp korsické včely

Na základě biometrické studie, během níž bylo provedeno více než 6 000 měření, se podařilo určit, že na ostrově žije populace původních včel, které se liší od italských i kontinentálních černých včel delším jazykem, vyšším kubitálním indexem a poměrně krátkým ochlupením.

Pokud jde o chov a produkci, má tento zřetelně odlišitelný ekotyp, který je skvěle adaptován na podmínky daného prostředí, zejména na klimatické výkyvy, schopnost maximálně využít výjimečných po sobě následujících období kvetení během celého roku.

Adaptace ekotypu „korsické včely“ na podmínky daného prostředí se projevuje specifickým ročním biologickým vývojovým cyklem. Tento cyklus je středomořského typu. „Kritickým“ obdobím je období letního sucha (nemožnost kladení vajíček v srpnu), zatímco zastavení vývoje v zimě je krátké a na pobřeží se téměř nevyskytuje. Díky této adaptaci je z hlediska včelařského chovu a produkce možné racionálně a spolehlivě využívat všechny zdroje daného prostředí.

5.2 Specifičnost produktu

Med s označením „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ je originální výrobek, který lze rozlišovat podle odrůdového sortimentu. Tento sortiment odpovídá sezónním typům včelařské produkce.

Med může mít různý botanický původ – květový nebo medovicový.

V závislosti na odlišném botanickém původu se vyznačuje rozmanitostí vůní, aroma, chuti a barvy. Většina medů je zařazena k některému druhu a je označena. Sortiment zahrnuje škálu medů od nejslabších po nejsilnější, od nejsvětějších po nejtmaší a s vůní od květové, přes ovocnou až po aromatickou, fenolovou.

V žádném případě však nejsou povoleny cizí zápachy, aroma nebo chutě (příliš výrazný pach dýmu, starého vosku ...).

Med nesmí obsahovat cizí částice ani nečistoty (například stopy vosku) s průměrem větším než jedna desetina milimetru. Jediné složky, které přirozeně obsahuje, jsou mikroskopické částice (pylová zrna nebo řasy a spóry mikroskopických hub v případě medovic).

Obsah vody v medu zaručuje vynikající kvalitu a zabraňuje jakýmkoli změnám směřujícím k fermentaci.

Obsah HMF – produktu rozkladu fruktózy je zárukou „čerstvosti“ výrobku, protože se zvyšuje se stářím medu.

Na základě „markerů“ přítomných v medu poskytuje rozbor pylu informace o korsickém nebo jiném původu medu a o jeho mikroregionálním původu. Je díky němu možné odhalit případnou přítomnost nektaru z olejnatých plodin (řepka nebo slunečnice, které se však na Korsice nepěstují ve velkém rozsahu), která má za následek vyloučení takových medů.

Taxony zjištěné po důkladné analýze obsahu pylu v medu s chráněným označením musí náležet k regionálním populacím. Výrazně chybí taxony (druhy), jež se v korsické flóře nevyskytují, nebo jejichž přítomnost je velmi lokální, které jsou však příznačné pro jiné evropské medy ze Středozeší.

Med s chráněným označením nesmí obsahovat pyl z těchto rostlinných druhů:

V případě pěstovaných druhů:

- *Onobrychis viciifolia*: vičenec vikolistý,
- *Brassica napus*: brukev řepka olejka,
- *Helianthus annuus*: slunečnice roční,
- *Hedysarum coronarium*: kopyšník věncový,
- *Fagopyrum esculentum*: pohanka obecná.

V případě volně rostoucích druhů:

- druh *Hypocoum*,

- *Loranthus europaeus*: ochmet evropský,
- *Rhus cotinus* a *Rhus coriaria*: ruj vlasatá a škumpa koželužská,
- *Calluna vulgaris*: vřes obecný,
- *Thymus vulgaris*: mateřídouška obecná.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Jedinečnost medů z Korsiky je dána prostředím, které má zvláštní podnebné, topografické a půdní podmínky. Protože je Korsika hornatý ostrov, přechod z jednoho vegetačního stupně do druhého je velmi rychlý.

Organoleptické vlastnosti medů jsou výrazně ovlivněny hlavními složkami, které slouží k výrobě produktu.

Odrůdový sortiment je důkazem, že specifické organoleptické vlastnosti korsických medů jsou provázány s hlavními rostlinnými společenstvími typickými pro ostrovní charakter území. Tento sortiment pochází z po sobě následujících období kvetení hlavních nektarodárných rostlin.

Každé kategorii odpovídá určitá krajina, fyziognomie vegetace a rostlinná společenství, které jsou typické pro dané území.

Specifičnost této produkce, která vychází téměř výhradně z přírodní vegetace, je příčinou rozmanitosti výroby medu v rámci jednoho roku a změn této výroby mezi jednotlivými lety, neboť je citlivější než v případě pěstovaných rostlin.

Medobraní probíhá po celý rok, od dubna do října až listopadu, nebo dokonce až do února.

Hlavním prvkem při určování zeměpisného původu medů je jedinečnost korsických včelařských rostlin.

Různý poměr složení, ať už hlavních komponent (cukr a voda), či méně důležitých složek (různé látky), které mají vliv na vlastnosti medů, primárně souvisí s využívanou flórou, která dodává základní surovinu výrobku.

V rámci určování souvislosti s územím jsou klíčové pylové a organoleptické analýzy, zejména pokud jde o vymezení specifických vlastností medů. Kvalita a kvantita pylu v medech se liší podle jejich různého zeměpisného a botanického původu. Pylové zrno, prokazující původ z určitého druhu, je tedy ukazatelem interakce mezi včelí kolonií a prostředím a slouží ke stanovení vazby produktu na území. Na základě „markerů“ (pylová zrna) přítomných v medu poskytuje tento rozbor informace o korsickém nebo jiném původu medu a o jeho mikroregionálním původu.

Na základě vizuálních, čichových nebo chuťových zkoušek umožňují organoleptické či smyslové analýzy charakterizovat medy podle barvy, aroma a chutě. Různé vjemy, které med vyvolává v našich smyslech, přímo souvisí s jeho původem a složením.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽³⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMielDeCorse.pdf>

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.