

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

(2016/C 331/04)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MIEL VILLUERCAS-IBORES“

EU č.: ES-PDO-0005-01268 – 21.10.2014

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název**

„Miel Villuercas-Ibores“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

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*Názvem „Miel Villuercas-Ibores“ se označuje med získávaný z původní květeny včelou medonosnou (*Apis mellifera*).

V závislosti na různých typech vegetace se rozlišují následující druhy medu:

- květový med jednodruhový, retamový (*Retama sphaerocarpa*),
- květový med jednodruhový, kaštanovníkový (*Castanea sativa*),
- květový med vícedruhový,
- med medovicový.

a) **Společné vlastnosti medů s CHOP „Miel Villuercas-Ibores“:**

Fyzikální vlastnosti	
Obsah vody	14–17 %
Chemické vlastnosti	
Obsah HMF (v okamžiku uvedení na trh)	< 10 mg/kg
Elektrická vodivost	Nejméně 0,8 mS/cm (kaštanovníkový a medovicový med). Nejvýše 0,8 mS/cm (retamový a vícedruhový med).

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

Chemické vlastnosti	
Obsah sacharózy	< 5 g/100 g
Obsah fruktózy a glukózy	> 60 g/100 g (obecně) > 45 g/100 g (medovicový med)

b) Pylové vlastnosti:

Retamový med: > 50 % retamy druhu *Retama sphaerocarpa*.

Kaštanovníkový med: > 70 % kaštanovníku setého (*Castanea sativa*).

Med květový vícedruhový: Tento med se sklízí počátkem léta a v přítomných pylových spektrech se odráží květová rozmanitost předcházejících měsíců (hojně zastoupeny bývají pyly rostlin čeledí bobovité, bukovité, vřesovcovité, hluchavkovité a/nebo cistovité) a charakteristiky místního kraje.

Medovicový med: Tento druh medu vyrábějí včely z výměšků, které jsou vylučovány živými částmi rostlin (zvláště druhů čeledi bukovité, rodu dub) nebo které se nacházejí na jejich povrchu. Medovicový med obsahuje též malý podíl doprovodných pylů typických místních druhů čeledi bukovité, vřesovcovité, hluchavkovité a/nebo cistovité.

Tento med vyrábějí včely především ke konci léta, kdy je množství kvetoucích rostlin v oblastech jejich pastvy za celý rok nejnižší.

c) Aktivita diastázy: nejméně 30.

d) Organoleptické vlastnosti:

Retamový med: světle až tmavě jantarová barva s červenavými odlesky, výrazné aroma a sladká chuť.

Kaštanovníkový med: tmavě jantarová barva s červenavými nebo zelenavými odstíny, dominantní aroma, mírně nakyslá a hořká svíravá chuť.

Med květový vícedruhový: jantarová barva v odstínech, jež sahají od světlých až po tmavé v závislosti na druzích kvetoucích rostlin, různorodé aroma a chuť.

Medovicový med: tmavě jantarová barva, nižší sladkost a pronikavá charakteristická vůně.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

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

Med musí pocházet výhradně z úlů, které se nacházejí v produkční oblasti. Sezónní přesuny úlů mimo vymezenou oblast se nepřipouští.

Odvčelování rámků s pomocí smetáčků a/nebo dýmáků.

Odvíčkávání plástů tradičním postupem za použití odvíčkovacích nožů nebo vidliček.

Vytáčení medu odstředováním.

Uskladňování medu do soudků nebo stáčecích nádob.

Odstaňování nečistot dekantováním a filtrováním.

Ve výjimečných případech, kdy hrozí, že by včelstvo mohlo uhynout kvůli špatné snůšce, je možné včely v době, kdy nepřinášejí nektar, přikrmovat. K přikrmování lze použít jeden nebo vícero z následujících produktů: med vyrobený samotným včelstvem, sacharózu (třtinový cukr), glukózu a ovocný sirup.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Balený med se dodává na trh v tekuté nebo pevné (krystalizované) formě.

U krystalizovaného medu se produkt před stáčením a balením zahřívá na nejvýše 45 °C.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Med se opatřuje číslovaným kontrolním štítkem, na němž je vyobrazeno logo chráněného označení původu a jež subjekt odpovědný za balení připevňuje na výrobek vždy tak, aby už štítek nebylo možné znovu použít. Med musí být označen symbolem EU a logem CHOP „Miel Villuercas-Ibores“.

Logo chráněného označení původu „Miel Villuercas-Ibores“ vypadá takto:



Napravo je uveden nápis Extremadura a mapka, na níž je dvojitým kroužkem vyznačena oblast, odkud med pochází.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce medu „Miel Villuercas-Ibores“ se nachází ve španělské autonomní oblasti Extremadura na jihovýchodě provincie Cáceres. Spadá do ní celkem 27 obcí kraje Villuercas-Ibores, které bez výjimky náleží k provincii Cáceres.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Přírodní faktory

Kraj Villuercas-Ibores je formován souborem mimořádně strmých a těžko přístupných horských útvarů, jejichž vrcholy jsou korunovány skalami z ordovického křemence lemovaného břidlicemi a pískovci. Nejvyšší nadmořské výšky (1 601 m) dosahuje masiv La Villuerca. Hydrografickou síť tvoří několik řek, jež náleží k povodí toků Tajo a Guadiana. Z hlediska ročního úhrnu srážek panuje v produkční oblasti subhumidní klima (600–1 000 mm), a prší zde tedy více než ve většině jiných částí Extremadury.

Místní půdy se podle taxonomické klasifikace USDA Soil Taxonomy řadí mezi entisoly, inceptisoly a alfisoly. Entisoly se nacházejí ve velmi úzkých pásech v nivách podél řek Rucas a Silvadillos, inceptisoly především při severních úbočích hor a alfisoly pak v jižní části kraje na říčních terasách a na nízko položených horských plošinách. Půdy jsou jen málo příhodné pro pěstování zemědělských plodin a nejlépe se hodí pro lesnické využití.

Kraj Villuercas-Ibores se vzhledem ke své biogeografické poloze vyznačuje velmi bohatou květenou (LADERO, 1987). Rozsáhlé plochy tohoto regionu zaujímají pastviny a travnaté keřové porosty, kde mohou včely na velkém prostoru spásat nektar z původních místních rostlin a vyrábět z něho med vynikajících vlastností. Potravu v podobě nektaru, pylu a navíc i medovice skýtají dělnicím také hojná stromová tvořená kaštanovníky a rozličnými druhy dubů včetně dubů cesmínových a korkových. Třebaže místní vegetační pokryv obecně sestává z flóry příznačné pro lesní ekosystémy a dehesy, nejvýznamnějšími druhy vymezené zeměpisné oblasti jsou kaštanovník, olivovník a různé druhy cistovitých. Neméně důležité jsou zde také rozlehlé dubové lesy.

Z bezpočtu rostlinných druhů, z nichž mohou včely získávat potravu, jsou v kraji Villuercas-Ibores nejvýznamnější tyto původní medonosné rostliny:

čeleď BRUTNÁKOVITÉ: hadinec jitrocelovitý (*Echium plantagineum* L.), pilát modrý (*Anchusa azurea* Miller),

čeleď BRUKVOVITÉ: ředkev ohnice (*Raphanus raphanistrum* L.),

čeleď VŘESOVCOVITÉ: vřesovce druhů *Erica australis* L., *Erica lusitanica* Rudolphi a *Erica umbellata* L., vřes obecný (*Calluna vulgaris* (L.) Hull), planika obecná (*Arbutus unedo* L.),

čeleď BOBOVITÉ: retama druhu *Retama sphaerocarpa* L., jetel hvězdovitý (*Trifolium stellatum* L.), kručinka druhu *Genista tridentata*, čilimník mnohokvětý (*Cytisus multiflorus*),

čeleď BUKOVITĚ: kaštanovník setý (*Castanea sativa* Miller), dub pyrenejský (*Quercus pyrenaica* Willd.), dub okrouhlostý (*Quercus rotundifolia* L.), dub korkový (*Quercus suber* L.),

čeleď HLUCHAVKOVITĚ: levandule korunkatá stopkatá (*Lavandula stoechas* subsp. *pedunculata* Miller), rozmarýn lékařský (*Rosmarinus officinalis* L.),

čeleď RŮŽOVITĚ: ostružiník střeozemský (*Rubus ulmifolius* Schott),

čeleď MIŘÍKOVITĚ: máčka ladní (*Eryngium campestre* L.),

čeleď CISTOVITĚ: cist ladanový (*Cistus ladanifer* L.), cisty a devaterníkovce (*Cistus* spp. a *Halimium* spp.).

Lidské faktory

Kraj Villuercas-Ibores byl odjakživa spjat s včelařstvím. Konkrétní zmínky o chovu včel existují nejméně od roku 1086 a o medu se pojednává i v souvislosti se zázrakem Panny Marie z Guadalupe (1575). Včely, včelařství a květena dodnes nalézají odraz v četných místních zeměpisných jménech – příkladem lze uvést názvy obcí Castañar, Carrascalejo či Peraleda, název horského úbočí La Umbría del Colmenar v obci Cañamero nebo název potoka El Arroyo del Enjambrero a údolí Valle del Enjambrero v obci Alía.

Oblast produkce medu s CHOP „Miel Villuercas-Ibores“ má silně venkovský a horský charakter. Obce jsou zde řídko osídleny a hlavní obživou místních obyvatel je pěstování zemědělských plodin a chov dobytka. Vzhledem k těmto poměrům a k přítomnosti původní, člověkem téměř nepozměněné květeny se stalo vhodnou činností včelařství. Med se v tomto kraji stále získává tradičními postupy tak, aby zůstala zachována jeho celková kvalita a vlastnosti.

Z tradičních postupů, které místní včelaři uplatňují, stojí za zmínku především způsob provozování úlů. Ty se v průběhu včelařského roku nesmějí přesouvat jinam než do míst, která se nacházejí ve vymezené produkční oblasti.

Další hlavní zásadou je, že med z poslední snůšky se včelstvím ponechává jako zásoba potravy. Včelařství provozované ve vymezené zeměpisné oblasti tedy není intenzivní. Při podzimním medobraní se nevytáčí veškerý med, nýbrž jen jeho část, aby včelám zbyl dostatek potřebné potravy. Tento způsob hospodaření zajišťuje včelstvu dobré životní podmínky, díky kterým zůstává v dobré kondici a schopné dalšího využívání.

Specifičnost produktu

Vymezená produkční oblast představuje se svou dlouholetou včelařskou tradicí jednu z nejvýznamnějších částí extremadurského regionu, kde včelaři po staletí využívají původní květeny. Název „Miel Villuercas-Ibores“ se začal používat s ohledem na historický věhlas místního medu, na tradiční rukodělné postupy uplatňované při jeho přípravě a na jeho zvláštní vlastnosti podmíněné přírodním prostředím, v němž vzniká.

Jelikož v zeměpisné oblasti vymezené pro CHOP „Miel Villuercas-Ibores“ nedochází na rozdíl od jiných částí Extremadury k sezónním přesunům úlů, včelaři získávají med, jenž vykazuje stejnorodé zastoupení místní květeny a jehož charakteristické vlastnosti jsou dány výhradně souhrou zdejších přírodních a lidských faktorů.

O tradičním systému produkce svědčí hodnoty příslušných parametrů, jež u konečného výrobku poukazují na jeho vysokou kvalitu:

- pro med s tímto CHOP jsou příznačné nízké hodnoty HMF, jež jsou znakem čerstvosti a rukodělných metod produkce;
- nízký obsah vody je dokladem zralosti a lze jej vysvětlit neintenzivním hospodařením, při němž zůstávají plásty dostatečně dlouho zavíčkované;
- díky své čerstvosti vykazuje tento med vysokou aktivitu diastázy;
- jeho elektrická vodivost a organoleptické vlastnosti jsou vázány na druhy rostlinných pylů, ze kterých jej včely vyrábějí.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu

Na základě rozboru rozličných pylových spekter bylo možné definovat zeměpisné ukazatele, které jsou pro med s CHOP „Miel Villuercas-Ibores“ příznačné. V medu byly zjištěny stejnorodé pylové profily charakteristické pro vymezenou zeměpisnou oblast a nejvýše 1 % zastoupení pylů užitkových či nepůvodních rostlin.

Dalším typickým rysem této jedinečné zeměpisné oblasti, jež byla nedávno organizací Unesco prohlášena za světový geopark (Geoparque Mundial Villuercas Ibores Jara), je produkce medovicového medu. Ten včely vyrábějí v září a říjnu, kdy končí nebo již zcela skončila doba květu, a dělnicím se tak nedostává nektaru pro med květový. V tuto roční dobu proto získávají potravu z výměšků, které jsou vylučovány živými částmi rostlin z čeledi bukovité nebo které se nacházejí na jejich povrchu v důsledku působení určitých druhů hmyzu. Jelikož místní včelaři v těchto měsících, kdy nektar schází, nepřesouvají úly do jiných oblastí, kde květ ještě probíhá, sběr medovice zajišťuje včelám přežití. Medovicový med s CHOP „Miel Villuercas-Ibores“ se tak od téhož medu z jiných oblastí liší menší sladkostí, která je patrná i z množství obsažené glukózy a fruktózy (> 45 g/100 g).

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PC_mielVilluercasIbores.pdf
