PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE

ze dne 6. prosince 2018

o zveřejnění žádosti o zápis názvu do rejstříku podle článku 49 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 v *Úředním věstníku Evropské unie*

„Странджански манов мед“ (Strandzhanski manov med)/„Манов мед от Странджа“ (Manov med ot Strandzha) (CHOP)

(2018/C 449/04)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ([1]), a zejména na čl. 50 odst. 2 písm. a) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 49 odst. 4 nařízení (EU) č. 1151/2012 zaslalo Bulharsko Komisi žádost o ochranu názvu „Странджански манов мед“ (Strandzhanski manov med)/„Манов мед от Странджа“ (Manov med ot Strandzha).

(2) Komise tuto žádost v souladu s článkem 50 nařízení (EU) č. 1151/2012 přezkoumala a dospěla k závěru, že splňuje podmínky stanovené v uvedeném nařízení.

(3) Aby bylo možné podat podle článku 51 nařízení (EU) č. 1151/2012 námitky, měl by být jednotný dokument a odkaz na zveřejnění specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) uvedeného nařízení pro název „Странджански манов мед“ (Strandzhanski manov med)/„Манов мед от Странджа“ (Manov med ot Strandzha) zveřejněn v *Úředním věstníku Evropské unie*,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Jednotný dokument a odkaz na zveřejnění specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení (EU) č. 1151/2012 pro název „Странджански манов мед“ (Strandzhanski manov med)/„Манов мед от Странджа“ (Manov med ot Strandzha) (CHOP) jsou uvedeny v příloze tohoto rozhodnutí.

V souladu s článkem 51 nařízení (EU) č. 1151/2012 se zveřejněním tohoto rozhodnutí uděluje právo podat proti zápisu názvu uvedeného v prvním pododstavci tohoto článku námitku ve lhůtě tří měsíců ode dne zveřejnění tohoto rozhodnutí v *Úředním věstníku Evropské unie*.

V Bruselu dne 6. prosince 2018.

Za Komisi

Phil HOGAN

člen Komise

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

PŘÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„СТРАНДЖАНСКИ МАНОВ МЕД“ (STRANDZHANSKI MANOV MED)/„МАНОВ МЕД ОТ СТРАНДЖА“ (MANOV MED OT STRANDZHA)

EU č.: PDO-BG-02306 – 12.4.2017

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy)**

„Странджански манов мед“ (Strandzhanski manov med)/„Манов мед от Странджа“ (Manov med ot Strandzha)

2. **Členský stát nebo třetí země**

Bulharsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

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***

„Strandzhanski manov med“ je med produkovaný medonosnými včelami z výměšků živých částí rostlin a výměšků hmyzu sajícího na rostlinách. Včely tyto výměšky sbírají, přetvářejí mísením se svými vlastními specifickými látkami, ukládají a nechávají dehydratovat, uležet a zrát v medových plástvích v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4. Produkt „Strandzhanski manov med“ se vyrábí z medovice vylučované určitými druhy hmyzu a šťávy z žaludů, které včely sbírají.

Organoleptické vlastnosti:

Vnější vzhled: neprůhledný, lehce opalizující, beze stop včelího plodu či mechanické vlákniny a bez známek fermentace.

Barva: hnědá nebo tmavě hnědá až černá se zelenavým nádechem. Po krystalizaci se může přeměnit na světle hnědou nebo šedou.

Konzistence: hustá, tekutá, zčásti zkrystalizovaná nebo zkrystalizovaná hmota.

Chuť: sladká s mírně nakyslými či nahořklými tóny.

Vůně: pečené ovoce a karamel.

Požadavky na složení medu:

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

obsah fruktózy a glukózy	nejméně 45 g/100 g
obsah sacharózy	nejvýše 5 g/100 g
obsah vody	nejvýše 19 %
obsah ve vodě nerozpustných látek	nejvýše 0,1 g/100 g
elektrická vodivost	musí být větší než 0,95 mS/cm
obsah volných kyselin	nejvýše 50 miliekvivalentů kyseliny na 1 000 g
aktivita diastázy	vyšší než 12 stupňů Schadeho po sběru
obsah hydroxymethylfurfuralu (HMF)	nejvýše 10 mg/kg po sběru medu

„Strandzhanski manov med“ se liší od nektarového medu zejména vyšší elektrickou vodivostí, kterou způsobuje vyšší obsah stopových prvků v medu: draslík (1 568–1 676 mg/kg), hořčík (149–169 mg/kg), lithium (0,11–0,33 mg/kg) a mangan (34–51 mg/kg) a antioxidanty: obsah fenolů (56–165 mg/kg). Pro tento med jsou příznačné vysoké úrovně melecitózy (4–11 %) a erlózy. Dalším charakteristickým znakem je přítomnost kvercitolu a kestózy. Typickým rysem produktu „Strandzhanski manov med“ je dále obsah medovicových prvků (HDE), tj. výtrusů hub, konidií, houbových vláken (hyf) atd., které jsou výsledkem zvláštního postupu produkce a medobraní.

Pylové vlastnosti:

„Strandzhanski manov med“ je medovicový med s obsahem pylu různého botanického původu. K rozmanitosti rostlinných druhů v Strandži patří: jetel plazivý (*Trifolium*), vikev (*Vicia*), štírovník růžkatý (*Lotus corniculatus*), lípa (*Tilia*), hadinec (*Echium*, čeleď *Boraginaceae* – brutnákovité), ostružiník (*Rubus*), heřmánek (*Matricaria*, čeleď *Asteraceae* – hvězdnicovité), mrkev (*Daucus*, čeleď *Umbelliferae* – miříkovité), mochna (*Potentilla*, čeleď *Rosaceae* – růžovité), trnovec (*Paliurus*), bílojetel (*Dorycnium*, čeleď *Fabaceae* – bobovité), druhy čeledi *Brassicaceae* – brukvovité, plamének plotní (*Clematis vitalba*), cist šalvějolistý a cist šedavý (*Cistus*), jitrocel (*Plantago*) a druhy čeledi *Chenopodiaceae* – merlíkovité.

Na pylové vlastnosti produktu „Strandzhanski manov med“ mají vliv rostliny typické pro strandžskou oblast, které se jinde v Bulharsku nevyskytují. Jsou jimi: *Ophrys reinholdii*, *Verbascum bugulifolium*, *Teucrium lamiifolium*, *Cistus laurifolius* (cist vavřínolistý), *Hypericum androsaemum* (třezalka bobulovitá), *Stachys thracica* a *Epimedium pubigerum*. Vlastnosti medu rovněž ovlivňují třetihorní relikty – druhy, které byly v strandžské oblasti rozšířeny ve třetihorách – například *Cicer montbretii*, *Erica arborea* (vřesovec stromovitý), *Mespilus germanica* (mišpule obecná), *Calluna vulgaris* (vřes obecný), *Cistus salviifolius* (cist šalvějolistý), *Hypericum calycinum* (třezalka kališkatá) a další.

V Evropě se sedm z těchto druhů vyskytuje pouze v strandžské oblasti a na Kavkaze: *Ilex colchica*, *Daphne pontica* (lýkovec černomořský), *Vaccinium arctostaphylos*, *Rhododendron ponticum*, *Quercus hartwissiana* (druh strandžského dubu), *Veronica turrilliana* a *Quercus polycarpa* (dub mnohoplodý).

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

V období sběru medu je zakázáno krmení včel. Včely lze dokrmovat na jaře a po získání medu před zimou v množství nezbytném pro vytvoření zásob a zajištění přežití včelstva během zimy. Včelstva lze dokrmovat cukrem, cukrovým těstem a cukrovým sirupem. Dále je možno včely dokrmovat i jejich vlastním medem. Výrobci musí zajistit, aby se zimní zásoby nedostaly do přebytečného medu určeného k prodeji jako „Strandzhanski manov med“.

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

„Strandzhanski manov med“ se získává ve včelínech (zejména stacionárních) umístěných v dubových lesích pohoří Strandža, které se musejí nacházet ve vymezené zeměpisné oblasti. „Strandzhanski manov med“ se získává v červnu, červenci a srpnu. Úly musejí ležet ve vymezené zeměpisné oblasti po celý rok.

„Strandzhanski manov med“ se vyrábí takto:

1) přenesení rámků se zavíčkovaným medem do místa vytáčení;

2) odvíčkování a vytáčení (odstředění) medových pláství;

3) filtrování a lití do nádob určených pro skladování;

4) přenesení nádob s hotovým medem do prostor určených ke skladování.

Všechny fáze produkce musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti, aby byla zajištěna kvalita produktu a jeho plná sledovatelnost.

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

Aby byla zajištěna kvalita a plná sledovatelnost produktu, je med balen v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4, přičemž hmotnost balení nesmí překročit 1 500 g.

S cílem zajistit kvalitu produktu „Strandzhanski manov med“ a zejména zachovat jeho organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti by jeho balení a označování mělo probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti, protože během přepravy produktu na jiné místo mimo danou oblast by v důsledku vyšších teplot mohlo dojít ke změně jeho kvality. Veškeré zpracování by mělo probíhat v zemědělské oblasti, aby se zabránilo smíchání produktu s jinými druhy medu, na něž se toto chráněné označení původu nevztahuje, a aby nedošlo k absorpci cizích pachů. „Strandzhanski manov med“ se nesmí přepravovat mimo vymezenou zeměpisnou oblast za účelem balení, protože se jedná o hygroskopický produkt a je velmi důležité jej chránit před vlhkostí, neboť ta negativně ovlivňuje jeho organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti.

Prodej nebaleného produktu „Strandzhanski manov med“ je zakázán.

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

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

„Strandzhanski manov med“ se vyrábí v těchto obcích: Sozopol, Primorsko, Carevo, Malko Trnovo a Sredec.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. ***Specifičnost zeměpisné oblasti***

Zeměpisnou oblast tvoří pohoří Strandža. Vyznačuje se vlhkým kontinentálním nebo oceánským podnebím. Pro tuto oblast je typické mírné klima, na jaře a v létě časté mlhy, které občas přetrvávají do dopoledních hodin, mírné teploty a vysoká vlhkost vzduchu. Tyto podmínky usnadňují rozpouštění vylučovaných látek, které hmyz sbírá na povrchu listů. Díky řídkým mlhám kapky šťávy nestékají z listů na zem, jako se tomu děje při husté mlze, kdy se kapky zvětší natolik, že z listu spadnou. Kombinace klimatických faktorů, vlhkost od moře v blízkosti hor, ale bez silných dešťů a poměrně teplé klima bez extrémních teplot spolu s blízkostí moře a dubových lesů, poskytuje výborné podmínky pro hmyz, který vylučuje medovici – mšice (*Lachnus roboris* – medovnice dubová, *L. pallipes*, *Monelliopsis caryae*, *Tuberculatus (Tuberculloides) querceus* a *T. annulatus*), nosatce dubového (*Curculio Glandium*) a obaleče ořechového (*Cydia Splendana*).

Specifická zeměpisná poloha horského masivu v blízkosti tří hlavních vodních zdrojů – Černého, Egejského a Marmarského moře – spolu s klimatickými faktory, které se od ní odvíjejí a jimiž jsou poměrně vysoká vlhkost vzduchu a mírné teploty, jakož i jeho paleontologická minulost (nepřítomnost ledu v období čtvrtohor) vytvářejí podmínky, v nichž lze nalézt rostlinné prvky v kombinacích, které jsou pro tento světadíl jedinečné. Pohyb vlhkého vzduchu proudícího od moře do vnitrozemí strandžské oblasti je usnadněn zaoblenými hřebeny hor, hlubokými údolími řek a soutěskami. V této oblasti se do dnešních dnů zachovala flóra, která byla v Evropě rozšířena před několika miliony let v období třetihor.

Vegetace strandžské oblasti se liší od složení evropského vegetace a velmi se podobá černomořské (pontské) flóře na Kavkaze a v Malé Asii s mnoha třetihorními relikty a endemickými druhy, které lze odhalit analýzou pylového spektra. Strandžská oblast se skládá z mnoha chráněných území, přírodních rezervací a přírodních stanovišť, a proto se jedná o prostředí příznivé pro včely a včelařství. Strandža je považována za jednu z pěti prioritních oblastí pro ochranu životního prostředí v EU a je součástí celoevropské ekologické sítě Natura 2000. V oblasti převažují doubravy a bučiny s největším podílem dubových lesů tvořených dubem zimním (*Quercus petraea* – 47,8 %) a dubem balkánským (*Quercus frainetto* – 41,8 %), které poskytují potravu mšicím a nosatcům produkujícím medovici.

Neúrodné půdy (hnědé lesní půdy, kambizemě, a podzolové půdy) a absence průmyslové činnosti jsou důvodem omezeného pěstování zemědělských plodin, jejichž kvetení by mohlo mít negativní dopad na kvalitu medu.

5.2. ***Lidské faktory***

V strandžské oblasti bylo včelařství odjakživa běžnou činností. Jedná o odvěký způsob obživy, jak dosvědčují slaměné úly a kláty a brtě (špalkové úly), které se datují od konce 19. století a používají se dodnes. Včelaři provádějí při výrobě medu tyto kroky zajišťující zejména to, aby se produkoval pouze medovicový med:

Fáze 1

Včely sbírají medovici zejména v opadavých dubových lesích a zpracovávají ji na zralý med „Strandzhanski manov med“. Během hlavního období snůšky se nad plodiště umisťují medníky a/nebo nástavky, aby bylo možno oddělit přebytečný med.

Fáze 2

Když je med v plástvích dostatečně zralý, vyjme se plást z úlu a přenese se na místo, kde dochází k odstřeďování.

Po odstředění se med filtruje, homogenizuje a čeří ve stáčecích nádobách nejméně 24 hodin.

Fáze 3

Med se uchovává v nádobách určených ke skladování potravin. Stáčení, balení a označování se provádí v čistých a vhodných prostorách. Zkrystalizovaný med se zkapalňuje zahříváním při teplotě nejvýše 42 °C, což je teplota, na kterou se med v úlu ohřívá během medobraní. Při této teplotě se zachovává aktivita diastázy.

5.3. ***Specifičnost produktu***

Jedinečnost produktu „Strandzhanski manov med“ spočívá zejména v jeho fyzikálních, chemických, pylových a organoleptických vlastnostech.

Specifickou vlastností produktu „Strandzhanski manov med“ je zejména jeho vysoká elektrická vodivost v porovnání s jinými medovicovými medy – vodivost musí být vyšší než 0,95 mS/cm.

Med se vyznačuje vysokou aktivitou diastázy (díky složení bohatému na enzymy v důsledku sekundárního zpracování mšicemi a nosatci) a nízkým obsahem hydroxymethylfurfuralu (HMF).

Produkt vděčí za tyto vlastnosti rozsáhlým doubravám (pokrývajícím 70 % oblasti). Ty spolu s mírnými teplotami a vysokou vlhkostí vzduchu vytvářejí vhodné podmínky pro velkou plochu listů, které představují příznivé prostředí pro mšice a nosatce. Včely sbírají právě jejich výměšky a sekrety živých částí rostlin, které pak přetvářejí do výsledného medu.

Pylové spektrum produktu „Strandzhanski manov med“ včetně pylu z rostlin, které se vyskytují pouze v strandžské oblasti (viz bod 3.2), odlišuje tento med od medu vyráběného jinde, což je samo o sobě přímým důsledkem souvislosti mezi produktem „Strandzhanski manov med“ a pohořím Strandža. Na základě studií pylového spektra bylo možno určit jako charakteristické zeměpisné znaky endemické druhy a třetihorní relikty, které svým výskytem nebo četností výskytu v pylovém spektru vymezují zeměpisné hranice strandžské oblasti.

Je obzvláště důležité, aby byly včelíny umístěny ve vymezené zeměpisné oblasti po celý rok, tj. byly stacionární.

„Strandzhanski manov med“ má ve srovnání s nektarovým medem výrazně tmavší barvu, specifickou vůni a lehce nakyslou a nahořklou chuť.

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

„Strandzhanski manov med“ je produkt úzce spjatý s oblastí, z které pochází, což je výsledkem bioekologické vzájemné závislosti a rovnováhy mezi populacemi mšic a nosatců produkujícími medovici, výskytu rozsáhlých dubovo-bukových lesů a typického mírného podnebí. Místní lesní vegetace poskytuje producentům medovice potravu a specifické mírné klima strandžské oblasti (dostatečná vlhkost vzduchu, mírné teploty, mlhy na jaře a v létě) vytváří příznivé podmínky pro vylučování medovice a její sběr včelami. V strandžské oblasti je v červnu, červenci a srpnu hlavním zdrojem pastvy pro včely medovice na dubech. V době, kdy včely sbírají medovici, ve strandžské oblasti nekvetou žádné jiné silně nektarodárné druhy, např. skupiny akácií nebo lip, které by způsobily smíchání medovicového medu s medem nektarovým. Složení medovice, která představuje potravu pro včely, přispívá k vyššímu obsahu stopových prvků a antioxidantů v tomto medu v porovnání s medem nektarovým. Intenzitu zbarvení a mírně nakyslou a nahořklou chuť ovlivňuje mikroflóra medovice a doba jejího sběru.

Vzhledem k tomu, že je strandžská přírodní oblast chráněná, je vyloučeno intenzivní zemědělství, což přispívá k čistotě produktu. Fytogeografie strandžské oblasti je v Evropě jedinečná. Pylové spektrum medu „Strandzhanski manov med“ se vyznačuje pylem rostlin, které jsou pro tuto oblast typické nebo se vyskytují pouze v této oblasti. Černomořské (pontské) endemické druhy, které se vyskytují pouze na jižním pobřeží Černého moře mezi Strandžou, Pontskými horami a Kavkazem, zahrnují pěnišník druhu *Rhododendron ponticum*, lýkovec černomořský (*Daphne pontica*) a cesmínu druhu *Ilex colchica*, které přispívají k pylovým vlastnostem medu „Strandzhanski manov med“. Tato jedinečná vegetace také ovlivňuje organoleptické vlastnosti a aroma medu a zdůrazňuje přirozenou souvislost mezi prostředím a produktem.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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

http://www.mzh.government.bg/bg/politiki-i-programi/politiki-i-strategii/politiki-po-agrohranitelnata-veriga/zashiteni-naimenovaniya/zayavlenie-za-znp-strandzhanski-manov-medmanov-med-ot-strandzha/