

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

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

(2019/C 336/04)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO“**

EU č.: PDO-PL-02316 – 30. 6. 2017

**CHOP (X) CHZO ( )****1. Název (názvy)**

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“

**2. Členský stát nebo třetí země**

Polsko

**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**

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ je tekutý nebo zkrystalizovaný med vyráběný z medovice jedlové. Surovinou pro výrobu medu s názvem „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ je medovice jedlová z jedlových lesů v horských oblastech Ostrovních Beskyd (Beskid Wyspowy) a menší části Makovských Beskyd (Beskid Makowski) zvané Myšlenické Beskydy (Beskid Myślenicki). Tuto substanci produkují mšice druhu medovnice jedlová (*Cinara pectinata* Nördl) na jedli bělokoré (*Abies alba*).

Mšice sbírají z jedlových větví rostlinnou šťávu, z níž využívají bílkovinné složky a vylučují zbylé složky, tj. lepkavou tekutinu, která se skládá zejména ze sacharidů – medovici. Včely sbírají medovici z jehličí a větviček jedle a z povlaku na povrchu pudy pod korunou jedlí. Medovice má zpočátku světlou barvu, brzy se však do ní dostanou různé příměsi, jako jsou zrnka květního pylu nebo spóry hub a řas. Tyto doplňkové látky dodávají medu s názvem „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ jeho charakteristické černozelelé zbarvení.

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ produkují výlučně včelstva plemene korutanského (neboli kraňského) (*Apis mellifera carnica*) linie „Dobra“ nebo jejich kříženci s jinými včelami korutanského plemene (*Apis mellifera carnica*). Kříženci musí ze samičí strany pocházet z linie „Dobra“, zatímco samčí linie musí být z korutanského plemene. V oblasti udržovacího šlechtění a na jejích okrajích je možné chovat pouze včelí plemena korutanské linie „Dobra“.

Medovice z jedle bělokoré představuje alespoň 95 % celkového obsahu medovice v medu označovaném jako „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“. Nejvýše 5 % medovice může pocházet z listnatých stromů.

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

### Organoleptické vlastnosti

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ má hustou a lepkavou konzistenci. Nezkrytalizovaný med má černozeleňou barvu s případným tmavohnědým zabarvením. Po zkrystalizování získává světlejší zelenošedý až hnědý odstín. Barva medu dosahuje alespoň 86 mm Pfundovy stupnice. Ke krystalizaci medu dochází pomalu po přibližně čtyřech měsících od jeho odstředění, kdy získává jemnozrnnou nebo střednězrnnou strukturu. „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ má intenzivní aroma se specifickou vůní připomínající pryskyřice a jemnou, sladkou chuť.

S chráněným označením původu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ nelze prodávat med vykazující znaky rozvrstvení nebo fermentace.

### Fyzikálně-chemické vlastnosti:

- obsah vody – nejvýše 17,5 %
- vodivost v [mS/cm] – nejméně 1,20 mS/cm  
v [10<sup>-4</sup> S.cm<sup>-1</sup>] nejméně 12,00
- aktivita diastázy (podle Schadeovy stupnice) – nejméně 15
- obsah 5-hydroxymethylfurfuralu (HMF) – nejvýše 15 mg/kg

### Mikrobiologické vlastnosti

V medu s názvem „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ jsou přítomny tyto indikátory medovice: spóry hub a řasy. Z hub převažují *Atichia*: *Hormisciumi*, *Tripasporium*, *Capnophialophorapinophila* a *Tripasporiumpinophilum*. Jsou to charakteristické druhy pro tento med, které se vyskytují jak v medovici, tak i v medu. Pokud jde o řasy, převažují buňky řas *Pleurococcus*, *Chlorococcus* a *Cystococcus*. Mohou se v něm vyskytovat také sinice *Cyanophyceae* a rozsivky *Diatomeae*. Černozeleňá barva medu je důsledkem přítomnosti indikátorů medovice.

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

Příkrmování včel cukerným roztokem je možné po zakončení produkce medu s názvem „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“. Během získávání medu je krmení včel nepřipustné. V bezsnůškovém období, pokud je ohrožen náležitý rozvoj včelích rodin, je možné včely podpůrně příkrmovat medocukrovým těstem. Příkrmování (podněcování) včel v bezsnůškových obdobích musí být zakončeno nejpozději 10 dní před výskytem medovice.

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

Všechny fáze produkce a stáčení medu s názvem „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4. Během produkce medu není povoleno provádět žádná opatření s použitím léčivých přípravků. Povoleno je biologické ošetření, v jehož důsledku nemůže dojít ke kontaminaci medu.

Nepřípustné je filtrování medu, jeho míchání s jiným medem, pasterizace medu nebo jeho zahřívání na teplotu nad 40 °C.

Pokud med ve velkoobchodních nádobách zkrystalizuje, je povolena jeho dekrystalizace ve speciálních k tomu určených zařízeních (dekrystalizační komory) s regulovanou vnitřní teplotou. Během dekrystalizace nesmí v žádné její fázi teplota přesáhnout 40 °C. Teplotu v komoře je nutné zaznamenávat alespoň jednou denně.

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

Balení produktu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ musí probíhat v oblasti vymezené v bodě 4.

Tento požadavek vyplývá z tradičních postupů a je nezbytný pro usnadnění sledování a kontroly původu medu, čímž se snižuje riziko jeho mísení s jinými medy, předchází zneužití názvu při prodeji medů z jiných regionů a zajištění uplatňování zvláštních pravidel týkajících se označování uvedených v bodě 3.6.

Cílem tohoto požadavku je rovněž zaručit náležitou kvalitu produktu a zabránit riziku změn fyzikálně-chemických vlastností (HMF, aktivita diastázy) a organoleptických charakteristik. Pokud nejsou při přemísťování medu zachovány odpovídající podmínky, může med jakožto hygroskopická látka přijímat vlhkost nebo rychle krystalizovat. Může pohlcovat jiné pachy, které mohou celkově změnit chuť medu. Proto je nutné pro přepravu medu používat speciálně upravená vozidla.

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

Včelaři zabývající se produkcí a balením medu s označením „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ a subjekty působící v oblasti nákupu a balení tohoto medu musí používat jeden vzor etikety. Systém jednotných etiket má zaručit náležitou kvalitu a umožnit snadnou identifikaci produktu. Etikety jsou distribuovány Sdružením producentů medu označovaného jako „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“. Sdružení předkládá příslušnému kontrolnímu orgánu pravidla distribuce a rejstřík vydaných a používaných etiket. Zásady distribuce nesmějí žádným způsobem diskriminovat producenty, kteří nejsou členy sdružení.

## 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ je produkován v Malopolském vojvodství v okresech Limanowa a Myślenice.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Jakost medu označovaného jako „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ je dána nejen výjimečnými vlastnostmi přírodního prostředí, ale také dovednostmi místních včelařů. Pouze díky kombinaci výše uvedených faktorů je možné získat medovicový med s tak jedinečnými vlastnostmi.

Přibližně 40 % plochy Ostrovních Beskyd je pokryto lesy. Převažují zde lesy nižších poloh: lesy bukovo-jedlové, jedlové lesy a smíšené bory jedlovo-smrkové. Výskyt jedle bělokoré ve zdejších lesích je největší z celého Polska.

V pásmu Ostrovních Beskyd se na území pokrytém jedlovými lesy původně vyskytovala včela medonosná korutanská (kraňská) (*Apis mellifera carnica*), která byla přizpůsobena obtížným klimatickým a životním podmínkám. Evolucí se vyvinula místní populace později nazvaná jako „Dobra“, která se přirozeným výběrem přizpůsobila tamním těžkým podmínkám a získala mnoho cenných vlastností, jako je odolnost vůči nemocem, velká odolnost vůči chladu, schopnost přezimovat na medovicích, přerušování kladení vajec v září, opatrné zahajování kladení vajec na jaře a rychlý rozvoj po stabilizaci počasí. Korutanská včela linie „Dobra“ se naučila vystačit si v zimě s velmi malým množstvím potravy. Díky tomu se včela začala v těchto oblastech přirozeně vyskytovat, ačkoli medovicový med není vhodný jako potrava na přezimování, tyto včely byly schopny běžně přezimovat. Jiná plemena a včelí linie by na zásobách medovice, která se v Ostrovních Beskydech vyskytovala, schopny přezimovat nebyly.

Specifické vlastnosti medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“, jako je vysoký podíl medovice jedlové, souvisejí se zeměpisnou oblastí, konkrétně jedlovými lesy v hornaté oblasti Ostrovních Beskyd. Jedle čerpá vodu z půdy, minerální soli a stopové prvky se tak dostávají do rostlinné šťávy, která je surovinou pro produkci medovice. Specifické složení a zvláštní vlastnosti medu označovaného jako „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ jsou dány rovněž výskytem medovice jedlové v horských jedlových lesích Ostrovních Beskyd a chemickým složením medovice, kterou produkuje. „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ se vyznačuje vysokou vodivostí a chemickým složením výrobku, které odráží vysoký obsah minerálních solí v půdě Ostrovních Beskyd.

Dalším charakteristickým znakem medu s názvem „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ je větší podíl pylu větrosprašných rostlin. Naopak obsah pylu z hmyzosnubných rostlin je v tomto medu značně nižší než u medu nektarového. A to z toho důvodu, že v období výskytu medovice na jedli bělokoré v Ostrovních Beskydech se zde nevyskytuje téměř žádný nektar s výjimkou lip. Větší obsah pylu z anemogamických (větrosprašných) rostlin dokládá nepřítomnost nebo pouze omezené zastoupení nektaronosných rostlin, což je typická vlastnost medovicového medu z jehličnatých stromů, zejména z medovice jedlové.

V regionu Ostrovních Beskyd má využívání medovice jedlové včelami dlouhou historii, díky čemuž se vyvinula místní linie včel „Dobra“. Tato skutečnost dokládá velmi úzkou spojitost mezi názvem „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ a oblastí, z níž pochází. Včela linie „Dobra“ v průběhu staletí vyvinula mechanismy, které jí umožnily se rozvinout v tomto regionu, kde převažuje výskyt jedlové medovice jakožto hlavní potravy a kde by včely jiných plemen či linií nebyly schopny samostatně přežít. Díky těmto unikátním vlastnostem byly schopny tyto divoké včely zabydlovat území, která pokrýval jedlový prales. Díky svým vlastnostem, které se formovaly po několik staletí, se včely linie „Dobra“ všeobecně nejlépe hodí k produkci medu s označením „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“, jelikož medovici nejrychleji nacházejí, nejlépe zpracovávají a jejich med je nejkvalitnější. Že mají výjimečné mechanismy vyvinuté včelou linie „Dobra“ v oblasti Ostrovních Beskyd velký význam, dokládá rovněž vysoká aktivita diastázy u medu s označením „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“. Tento parametr svědčí o vysokém obsahu cenných enzymů v medu, které pocházejí právě z organismu včel korutanského plemene linie „Dobra“, jež se vyskytuje v oblasti Ostrovních Beskyd.

Dlouhá tradice včelařství v této oblasti přispěla k rozvoji dovedností místních včelařů. Ti nevyužívali dovezené linie ani křížení včel nepřizpůsobených tamním klimatickým a pastevním podmínkám. A díky jejich chovatelské činnosti se podařilo udržet linii „Dobra“ v nezměněném stavu do dneška. Místní včelaři vypracovali postupy produkce a získávání medu s označením „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ a chovu včel. Díky snaze místních včelařů spadá včela korutanského plemene linie „Dobra“ od roku 2014 pod ochranu genetických zdrojů. Na území dvou obcí okresu Limanowa byl pro ni vytvořen region udržovacího šlechtění. Tato iniciativa přispívá k ochraně jedinečných vlastností včely linie „Dobra“, což bezprostředně vede k zachování specifických vlastností medu s označením „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“.

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ se vyznačuje nízkým obsahem vody a HMF (5-hydroxymethylfurfuralu). Nízký obsah vody dokládá dobré odpařování vody působením včel během zrání medu a schopnost včelařů správně určit nejlepší čas pro medobraní. HMF vzniká v medu z jednoduchých cukrů v důsledku vysoké teploty zahřívání a dlouhého skladování. Nízký obsah HMF v produktu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ potvrzuje, že je čerstvý a že byl zahříván pouze na nízkou teplotu, díky čemuž jsou zachovány jeho cenné složky. Znalosti a zkušenosti místních včelařů a rovněž péče o to, aby med byl čerstvý, to vše má vliv na chemické složení medu a s ním související vlastnosti medu s označením „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“.

Kombinace všech těchto prvků, včetně vysokého podílu jedle bělokoré v lesích, chovu místní linie včel „Dobra“, čistoty životního prostředí a vstřícného mikroklimatu Ostrovních Beskyd i tradičního modelu včelařství a dovedností místních včelařů, se přímo odráží ve specifických vlastnostech medu s názvem „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“.

### **Odkaz na zveřejnění specifikace**

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

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

---