

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2015/C 347/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽²⁾****„MIEL DE LIÉBANA“****ES č.: ES-PDO-0005-01196 – 10.02.2014****CHZO () CHOP (X)****1. Názov:**

„Miel de Liébana“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Španielsko.

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. Druh výrobku**

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

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

„Miel de Liébana“ je potravinový výrobok vytvorený včelami medonosnými v oblasti označovanej ako *comarca* Liébana z nektáru kvetov alebo výlučkov zo živých častí rastlín rastúcich v ekosystémoch oblasti Liébana, ktoré včely zberajú, pretvárajú, kombinujú s určitými nimi produkovanými látkami, ukladajú, dehydrujú, uchovávajú a nechávajú vyzrieť v plástoch v úli.

Druhy a typy:

Druhy medu, ktoré sa vyrábajú v danej oblasti a môže sa na ne vzťahovať chránené označenie pôvodu „Miel de Liébana“, sú:

- Medovicový med: vyrobený z medovice z duba a duba cezminového a z nektáru druhov *Erica* spp. (vresy), *Rubus* sp. (ostružina) a rôzneho percentuálneho podielu peľu, ktorý sa vyskytuje vo flóre v oblasti Liébana.
- Jednodruhový vresový med: vyrobený z nektáru týchto druhov: *Erica cinerea*, *Erica vagans*, *Erica tetralix*, *Erica cirialis* a *Calluna vulgaris* (vres obyčajný).

Spoločné špecifické vlastnosti medov „Miel de Liébana“ s CHOP:

Fyzikálne a chemické vlastnosti:

Zrelosť:

— obsah sacharózy

najviac 5 % (5 g/100 g)

— vlhkosť

najviac 18,6 %

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

Stupeň čerstvosti (stanovený po výrobe):	
— hydroxymetylfurfural (HMF)	< 20 mg/kg
— diastatická aktivita	25 – 55 Schadeho stupnice
Zhoršenie kvality:	
— obsah voľných kyselín	menej ako 50 meq/kg
Čistota:	
— tuhé látky nerozpustné vo vode	najviac 0,1 g/100 g
— cudzie látky	so zvyškami prefiltrovanými cez sito s veľkosťou oka < 0,2 mm

Vlastnosti peľu:

Peľové spektrum medov „Miel de Liébana“ s CHOP musí odrážať vegetáciu oblasti, ktorú tvoria najmä tieto čeľade: Leguminosae, Ericaceae, Rosaceae, Fagaceae, Plantaginaceae, Asteraceae a Boraginaceae, ktorých druhy sú uvedené v tabuľke v bode 5.1.

Kombinácia peľu druhov *Eucalyptus* sp. (eukalyptus), *Helianthus annuus* (slnečnica), *Olea europaea* (oliva), *Cistus ladanifer* (cist ladanový), *Thymus* sp. (tymián), *Lavandula stoechas* (francúzska levanduľa) a *Rosmarinus officinalis* (rozmarín) nesmie presiahnuť 5 % celkového peľového spektra.

Ďalšie vlastnosti špecifických druhov medu:

Fyzikálne a chemické vlastnosti:

	Elektrická vodivosť (mS/cm)	Farba (mm Pfundova stupnica)	Popol (g/100 g)	Fruktóza + glukóza (g/100 g)
Medovica	0,970 – 1,430	≥ 102	0,65 – 0,75	60 – 66
Vres	0,845 – 1,280	90 – 119	0,65 – 0,70	≥ 67

Vlastnosti peľu:

	Špecifický peľ (%)
Medovica	Okrem peľu druhov <i>Rubus</i> spp. a <i>Erica</i> spp. a iných peľov z flóry charakteristickej pre oblasť Liébana prevažuje medovica z duba a duba cezmnínového.
Vres	Musí obsahovať najmenej 45 % peľu z vresu (druhy <i>Erica</i> spp.) spolu s rôznym percentuálnym podielom iných peľov z flóry charakteristickej pre oblasť Liébana.

Organoleptické vlastnosti:

	Fyzický stav	Farba	Vôňa	Chuť
Medovica	Tekutá konzistencia, s veľmi nízkou tendenciou ku kryštalizácii.	Veľmi tmavá jantárová žltá, niekedy takmer čierna, s čierno-hnedými odtieňmi, zrkadliaci lesk.	Drevnatá s nízkou intenzitou a stálosťou. S miernou sladovou zložkou.	S výraznými slanými zložkami, ktoré vyvažujú sladkosť typickú pre všetky medy.

	Fyzický stav	Farba	Vôňa	Chuť
Vres	Pastózna konzistencia. Stredná tendencia ku kryštalizácii (jemná granulácia).	Jantárovo žltá až veľmi tmavá jantárovo žltá s červenasto-hnedými odtieňmi. V prípade výrazného ochladenia pri skladovaní v zime sa farba môže zmeniť na svetlú jantárovo žltú.	Výrazne kvetová s priemernou intenzitou a stálosťou.	Mierne horká a stála, s veľmi výraznou slanou príchuťou.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

—

3.5. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky stupne výroby a stáčania medov z oblasti Liébana sa musia vykonať v rámci vymedzenej oblasti.

3.6. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.*

V záujme zaručenia kvality a zabezpečenia kontroly sa všetky procesy, ktoré sú súčasťou metódy výroby medu „Miel de Liébana“, musia vykonávať v strediskách nachádzajúcich sa v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti, pretože v prípade vykonávania týchto činností na inom mieste by sa výrobok musel prepravovať do zariadení mimo danú oblasť a jeho kvalita by sa mohla znížiť v dôsledku teploty, vlhkosti a absorpcie cudzích látok alebo pachov počas prepravy. Tým sa minimalizuje aj riziko zmiešania výrobku s inými medmi, na ktoré sa nevzťahuje toto CHOP.

Z dôvodov uvedených vyššie sa musí balenie vykonávať v baliacich strediskách nachádzajúcich sa v rámci výrobnnej oblasti.

Výrobok sa musí baliť do priehľadných bezfarebných sklenených fliaš, ktoré sú hermeticky uzatvorené, aby sa zabránilo strate prirodzenej vône a prenikaniu pachov, vlhkosti atď., a fľaše musia byť zapečatené, aby sa zaručilo, že neboli otvorené.

Balený med musí byť hustý alebo kryštalizovaný.

Hromadný predaj je zakázaný.

3.7. *Špecifické pravidlá označovania*

Okrem povinných informácií stanovených v nariadeniach o označovaní a prezentácii potravín musia byť na označení výrazne uvedené tieto informácie:

— Názov označenia pôvodu: „Miel de Liébana“.

— Slová „Denominación Geográfica Protegida“ alebo písmená „DOP“ a zodpovedajúce logo Európskej únie.

— Druh medu: „Miel de Mielada“ alebo „Monofloral de Brezo“ (v závislosti od vlastností peľu uvedených v opise výrobku).

— Vlastné logo označenia pôvodu uvedené nižšie.

— Kontrolné číslo s názvom kontrolného orgánu alebo pomocné označenie.



FARBY:

ŽLTÁ: PANTONE 130C

HNEDÁ: PANTONE 4695C

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť výroby medu „Miel de Liébana“ s CHOP zahŕňa všetky obce oblasti *comarca* Liébana v autonómnom spoločenstve Kantábria.

Medzi tieto obce patria:

Cabezón de Liébana, Camaleño, Cillorigo de Liébana, Pesaguero, Potes, Tresviso a Vega de Liébana.

Zahŕňajú celkovú plochu 570 km².

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

5.1.1. Prírodné faktory

Oblasť *comarca* Liébana leží v srdci Kantaberského pohoria. Je prirodzene vymedzená svojou morfológiou a fyziognómiou a obkolesená niektorými najvyššími vrcholmi Kantábie, ktoré tvoria jej prirodzenú hranicu. Pohoria zasahujú do stredu oblasti, pričom vytvárajú hlboké, úzke údolia so strmými svahmi, ktoré sa zbiehajú pri meste Potes, zemepisnom a administratívnom centre.

Oblasť má kruhový tvar, je to rozľahlá kaldera obklopená masívnymi vápencovými stenami, ohraničená horským pásmom Picos de Europa. Nadmorská výška je najnižšia v strede, približne 300 m n. m., na okraji dosahuje 2 600 m n. m.

Z geologického hľadiska prevažujú karbónske horniny. Centrálny a východný masív horského pásma Picos de Europa a severnú časť oblasti tvorí vápenec zo staršieho karbónu ovplyvnený krasovými procesmi. Rýchlo erodujúca bridlica a pieskovec na dne údolí pochádzajú z mladšieho karbónu.

Oblasť Liébana má vzhľadom na svoju orografickú komplexnosť vlastnú výraznú mikroklimu, ktorá z nej robí stredozemnú enklávu v regióne ovplyvňovanom atlantickým podnebí.

V oblasti Liébana sú priemerné teploty v rozsahu od najvyššej teploty 21 °C do najnižšej teploty 8 °C, veľmi bežné sú časté mrazy počas troch až štyroch mesiacov v roku.

Je to veľmi vlhká oblasť s ročným priemerom 2 000 litrov zrážok na meter štvorcový na vrchoch, ale len 700 litrov v strede údolia, ktoré môže byť až tri mesiace bez zrážok.

Oblasť Liébana má cennú prírodu, ktorá je mimoriadne dobre chránená a iba málo zmenená ľudskou činnosťou. Pokrytie lesmi dosahuje 41 % a okrem toho je tu teraz sedem chránených oblastí s rozlohou viac ako 32 % územia. Dve z týchto chránených oblastí sú chránené na vnútroštátnej úrovni – národný park Picos de Europa a lokalita Área de Protección del Oso Pardo – a päť na európskej úrovni. Z týchto piatich oblastí sú dve lokality s európskym významom (Río Deva a Liébana) a tri sú osobitne chránené územia (Sierra de Peña Sagra, Desfiladero de la Hermida a Liébana).

Vďaka kombinácii všetkých týchto faktorov je oblasť domovom veľkého množstva rozličných rastlín a vyskytujú sa tu druhy lesa a flóry, ktoré rastú v atlantickom podnebí, spolu s typicky stredozemskými druhmi.

Pri skúškach peľu v mede sa zistilo 40 druhov peľu. Najdôležitejšie boli zaradené do zoznamu hlavných medonosných rastlín v oblasti Liébana, v ktorom sú uvedené názvy čeľadí a druhov spolu s ich významom pre včelárstvo a fenológiu:

MEDONOSNÁ FLÓRA (Čeľaď, vedecký názov, bežný názov)	VÝZNAM PRE VČELÁRSTVO	FENOLÓGIA (Obdobie kvitnutia)
ERICACEAE		
druh <i>Erica</i> sp. (vres)	N	máj – október
<i>Calluna vulgaris</i> (vres obyčajný)	N	júl – september
ROSACEAE		
<i>Rubus ulmifolius</i> (ostružina brestolistá)	NP	jún – august
<i>Prunus spinosa</i> L. (trnka)	NP	apríl – máj
<i>Crataegus monogyna</i> (hloh jednozemenný)	NP	apríl – máj
LEGUMINOSAE		
druh <i>Trifolium</i> sp. (ďatelina)	N	apríl – júl
<i>Cytisus cantabricus</i> (escoba)	NP	apríl – august
<i>Genista florida</i> a <i>G. obtusiramea</i> (piorno, escobón)	NP	máj – august
druh <i>Medicago</i>	NP	marec – september
FAGACEAE		
<i>Quercus pyrenaica</i> (dub pyrenejský)	PM	máj – september
<i>Quercus petraea</i> (dub zimný)	PM	máj – september
<i>Quercus ilex rotundifolia</i> (dub cezminový)	PM	máj – september
<i>Quercus suber</i> (dub korkový)	PM	máj – september
<i>Castanea sativa</i> Miller (gaštan jedlý)	NPM	máj – september
BORAGINACEAE		
<i>Echium vulgare</i> (hadinec obyčajný)	N	marec – máj
ASTERACEAE		
druhy <i>Centaurea</i>	N	máj – júl
PLANTAGINACEAE		
Druh <i>Plantago</i> (skorocel)	P	máj – september

(N = nektár, P = peľ, M = medovica)

Medonosné druhy, ktoré sa vyskytujú v danej oblasti, kvitnú v rôznych časoch, takže včely majú od marca do novembra na výber veľké množstvo rastlín.

Spôsob, akým včely využívajú túto medonosnú flóru, dodáva medu z oblasti Liébana jedinečné, charakteristické vlastnosti.

Výrobok je ľahko rozpoznateľný na základe poznatkov o peľovom spektre v medoch z oblasti Liébana, špecifickej medonosnej flóre v danej oblasti a skutočnosti, že tieto druhy medu obsahujú minimálne množstvo obilného peľu a iných peľov, ktoré sa bežne nachádzajú v medoch vyrobených na Pyrenejskom poloostrove.

5.1.2. Ľudské faktory

Včelári v oblasti Liébana pokračujú v tradícii, ktorá siaha storočia do minulosti. Začiatky včelárstva boli spojené s potrebou vyrábať vosk, ktorý bol cennou komoditou vidieckeho hospodárstva. Dokument *Cartulario de Santo Toribio de Liébana* obsahuje text, ktorý svedčí o využití vosku ako platidla za pôdu predanú v roku 933.

Prvé zmienky o samotnom mede z oblasti Liébana sa našli v dokumente *libros de tasmias* (záznamy o desiatkoch) z konca 16. storočia, v ktorom sú uvedené desiatky požadované cirkvou, medzi nimi aj med.

Tieto historické zmienky dopĺňajú záznamy z oblasti kuchárskeho umenia (dezerty, ako sú „merdoso“, ktorý sa piekol raz za rok po zabíjačke, „frisuelos“ (palacinky) s medom a „orujo“ (brandy z výliskov ovocia alebo hrozna) s medom), ktoré všetky svedčia o tejto tradícii.

Medzi včelárske postupy, ktoré chovatelia včiel zdedili po svojich predkoch, patria:

- Používanie drevených úl'ov.
- Úle sa presúvajú z nízko položených oblastí do oblastí ležiacich vyššie nad morom (podľa sezóny) s cieľom plne využiť potenciál medonosnej flóry v oblasti.
- Včely nie sú v čase tvorby medu umelo kŕmené.
- Včely sa vyberajú tradičnou metódou ometania.
- Med sa stáča odstreďovaním za studena alebo dekantáciou plástov, nikdy nie tlakom.
- Stále sa používajú dymidlá a na pálenie sa používajú prírodné tradičné rastlinné produkty – zmesi sena získaného v oblasti a dubových (druhy *Quercus* spp.) a vavrínových (*Laurus nobilis*) listov – s cieľom vytvoriť studený, aromatický dym, ktorý nemení vlastnosti medu.
- Teplota medu v žiadnej fáze výrobného procesu neprekročí hodnotu 40 °C a pasterizácia je zakázaná.
- Väčšina využitých rojov bola získaná v oblasti a je prispôbená tejto oblasti.

V súčasnosti je v oblasti 32 profesionálnych včelárov s 1 568 úl'mi a piatimi zariadeniami na stáčanie a balenie medu. Niektorí včelári sú členmi združenia, ktoré bolo založené s cieľom propagovať med z oblasti Liébana, a raz ročne sa koná veľtrh *Feria Apícola de Vega de Liébana* (medový veľtrh vo Vega de Liébana).

5.2. Špecifickosť výrobku

Medy z oblasti Liébana sa odlišujú najmä svojimi fyzikálnymi, chemickými, peľovými a organoleptickými vlastnosťami.

Sú to čerstvé medy ($\text{HMF} \leq 20 \text{ mg/kg}$ medu, s diastatickou aktivitou 25 a 55 Schadeho stupnice).

Ide o prírodné medy, ktoré neboli vystavené intenzívnemu tepelnému spracovaniu. Nesmú sa zahriať na teplotu vyššiu ako 40 °C. Tým sa zaručí zachovanie vlastností získaných činnosťou včiel v danej oblasti a pôsobením jej flóry.

Ich charakteristické fyzikálne, chemické, organoleptické a peľové vlastnosti pochádzajú z vlastností flóry v danej oblasti, v ktorej sa druhy lesa a flóry rastúce v atlantickom podnebí neobvykle vyskytujú spolu s typicky stredozemskými a alpskými druhmi.

Štúdium rôznych peľových spektier týchto medov využívaných na označenie medu umožnilo stanoviť rastlinné druhy s významom pre včelárstvo, z ktorých pochádzajú (uvedené v tabuľke v bode 5.1.1), ktoré v prípade vresového medu zahŕňajú veľa druhov z čeľade Ericaceae a v prípade medovicového medu veľa druhov rodu *Quercus*, ktoré sú súčasťou medonosnej fauny v oblasti Liébana a ktorých nektár a medovica po spracovaní včelami odlišujú tento med od medu vyrobeného v iných oblastiach. Tým je preukázaná priama súvislosť medzi týmito druhmi medu a vymedzenou zemepisnou oblasťou, v ktorej sa vyrábajú.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP) alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

Stredozemský typ mikroklimy prevažujúcej v oblasti *comarca* Liébana, ktorá sa nachádza v blízkosti kantábrijského pobrežia a je obklopená vysokými horami oddeľujúcimi toto územie od iných oblastí *comarca* a Kantábrijského mora, dodáva oblasti jej špecifický charakter, čo prispieva k výskytu mimoriadne bohatej medonosnej flóry a vytvára charakteristické vlastnosti medu, ktorý sa tu vyrába.

Med z oblastí Liébana, identifikovaný na základe údajov o peľoch a výsledkov fyzikálnych, chemických a zmyslových skúšok, je charakteristický, jedinečný výrobok, ktorý priamo súvisí s flórou vyskytujúcou sa v ekosystémoch oblasti Liébana (klasifikovanej ako lokalita s európskym významom vďaka množstvu prirodzených prostredí s významom pre ochranu prírody, ktoré sú uvedené v prílohe I k smernici 92/43/EHS).

Existuje dlhá tradícia výroby medu „Miel de Liébana“, ktorá pokračuje do dnešných dní a prejavuje sa v riadení úľov a v súčasných procesoch výroby. Vďaka špecifickej kvalite a v jej dôsledku získava tento med ocenenia a predáva sa na trhu pod týmto názvom viac ako 30 rokov.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 ⁽³⁾)

<http://www.alimentosdecantabria.com/>

⁽³⁾ Pozri poznámku pod čiarou 2.