

## VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 582/2013

z 18. júna 2013,

ktorým sa schvaľuje nepodstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Miel de sapin des Vosges (CHOP)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny<sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhý pododsek,

keďže:

- (1) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 nadobudlo účinnosť 3. januára 2013. Uvedeným nariadením sa zrušilo a nahradilo nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín<sup>(2)</sup>.
- (2) V súlade s článkom 9 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 Komisia preskúmala žiadosť Francúzska o schválenie zmeny špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Miel de sapin des Vosges“ zapísaného do registra podľa nariadenia Komisie (ES) č. 1065/97<sup>(3)</sup>, zmeneného nariadením (ES) č. 2155/2005<sup>(4)</sup>.

- (3) Účelom žiadosti je zmeniť špecifikáciu spresnením ustanovení týkajúcich sa označovania výrobku a zdokonaľením časti o súvislosti, ktorá však zostáva nezmenená.
- (4) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a dospela k záveru, že je opodstatnená. Vzhľadom na to, že ide o nepodstatnú zmenu, Komisia ju môže schváliť bez uplatnenia postupu stanoveného v článkoch 50 až 52 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

## Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Miel de sapin des Vosges“ sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

## Článok 2

Jednotný dokument obsahujúci hlavné prvky špecifikácie sa uvádza v prílohe II k tomuto nariadeniu.

## Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 18. júna 2013

Za Komisiu  
v mene predsedu  
Dacian CIOLOȘ  
člen Komisie

(1) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

(2) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

(3) Ú. v. ES L 156, 13.6.1997, s. 5.

(4) Ú. v. EÚ L 342, 24.12.2005, s. 49.

*PRÍLOHA I*

Schvaľujú sa tieto zmeny špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Miel de sapin des Vosges“:

Súvislosť so zemepisnou oblasťou sa aktualizuje, ale ostáva nezmenená.

Doplňujú sa ustanovenia týkajúce sa označovania.

---

## PRÍLOHA II

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín<sup>(1)</sup>

„MIEL DE SAPIN DES VOSGES“

ES č.: FR-PDO-0317-0204-20.04.2011

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Názov:**

„Miel de sapin des Vosges“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

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 sapin des Vosges“ je med a pochádza z medovice, ktorú zbierajú včely z vogézskych čiernych jedlí. Je tmavohnedý so zelenkavým nádychom a má balzamovú arómu. Chuť je sladkastá a veľmi charakteristická bez horkých či neprirodzených príchuť.

Obsah vody je nižší alebo rovný 18 %, elektrická vodivosť medu je vyššia než 950 mikrosiemensov na centimeter a obsah hydroxymetylfurfuralu je nižší než 15 mg/kg.

Med sa spotrebiteľovi ponúka v tekutej forme.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

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

—

3.5. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Med sa musí zbierať, vytáčať, filtrovať a číriť v označenej zemepisnej oblasti.

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

„Miel de sapin des Vosges“ sa spotrebiteľovi musí ponúkať v sklenených nádobách s identifikačnou značkou, ktorá sa pri otvorení nádoby zničí.

3.7. *Špecifické pravidlá označovania*

Súčasťou označenia je:

— názov označenia pôvodu „Miel de sapin des Vosges“,

— symbol CHOP Európskej únie.

Tieto údaje musia byť uvedené v tom istom vizuálnom poli a na tej istej etikete. Sú napísané viditeľným, čitateľným, nezmazateľným a dostatočne veľkým písmom, pričom najväčší na etikete musí byť nápis „Miel de sapin des Vosges“, ktorý musí na ploche, na ktorej je vytlačený, dobre vynikať a musí sa dať ľahko odlišiť od všetkých ostatných nápisov a kresieb.

<sup>(1)</sup> Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

#### 4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Departement Meurthe-et-Moselle (54)

Všetky obce v kantónoch Baccarat, Badonviller, Cirey-sur-Vezouze.

Departement Moselle (57)

Všetky obce v kantónoch Fénétrange, Lorquin, Phalsbourg, Réchicourt-le-Château, Sarrebourg.

Departement Haute-Saône (70)

Kantón Champagney: Plancher-les-Mines, Plancher-Bas.

Kantón Faucogney-et-la-Mer: Amont-et-Effreney, Beulotte-Saint-Laurent, Corravillers, Esmoulières, Faucogney-et-la-Mer, La Longine, La Montagne, La Rosière, Saint-Bresson.

Kantón Melisey: Belfahy, Belonchamps, Ecromagny, Fresse, Haut-du-Them (Château-Lambert), Melisey, Miellin, Saint-Barthélemy, Servance, Ternuay-Melay a Saint-Hilaire.

Departement Vosges (88)

Všetky obce v kantónoch Bains-les-Bains, Brouvelieures, Bruyères, Charmes, Châtel-sur-Moselle, Corcieux, Darnay, Dompain, Epinal, Fraize, Gérardmer, Lamarche, Le Thillot, Mirecourt, Monthureux-sur-Saône, Plombières-les-Bains, Provenchères-sur-Fave, Rambervillers, Raon-l'Étape, Remiremont, Saint-Dié, Saulxures-sur-Moselotte, Senones, Vittel, Xertigny.

Departement Territoire de Belfort (90)

Kantón Giromagny: Auxelles-Haut, Giromagny, Lepuix, Riervescemont, Vescemont.

Kantón Rougement-le-Château: Lamadeleine-Val-des-Anges, Rougement-le-Château.

#### 5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

##### 5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Špecifickosť zemepisnej oblasti súvisí s horským masívom Vogézy. V tomto husto zalesnenom masíve je vogézsky jedľa zďaleka najrozšírenejším druhom. Vyhovujú jej miestne pôdy zložené z kyslého substrátu, žuly a pieskovca, ako aj vlhké a chladné polokontinentálne podnebie, v ktorom sa jedľa veľmi darí. Keďže Vogézy sa tiahnu od severu na juh a zadržiavajú tak mračná zo západu, toto podnebie sa prejavuje ešte vo väčšej miere, čím sa vysvetľuje bohatý úhrn zrážok (tento efekt spôsobuje vietor známy ako fön). Med sa v Lotrinsku vyrába už od nepamäti. V rôznych prameňoch sa uvádza, že výrobok získal mnohé ocenenia. Medzi jedno z najvýznamnejších patrí cena, ktorú mu udelili na poľnohospodárskom veľtrhu v roku 1902.

Vogézski včelári sa vždy s plnou vervou zasadzovali o zvyšovanie prestíže a propagáciu tejto jedinečnej výroby.

Výsledkom tohto úsilia bolo rozhodnutie súdu prvej inštancie Tribunal de Grande Instance v Nancy z 25. apríla 1952, ktorým sa uznalo označenie pôvodu „Miel des Vosges-Montagne“. Toto označenie sa 30. júla 1996 zmenilo na chránené označenie pôvodu „Miel de sapin des Vosges“.

##### 5.2. *Špecifickosť výrobku*

V knihe *Le goût du miel* (Chuť medu, Gonnet & Vache, 1985) autori poukazujú na rozdiely medzi medom „Miel de sapin des Vosges“ a ostatnými jedľovými medmi vyrábanými vo Francúzsku vzhľadom na jeho osobité vlastnosti: je tmavší s typickým zelenkavým nádychom, ak vôbec cukornatí, tak len veľmi pozvoľna, vyznačuje sa balzamovou vôňou a veľmi charakteristickou sladkastou chuťou.

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

Výrobok „Miel de sapin des Vosges“ veľmi úzko súvisí so svojou oblasťou pôvodu, keďže je výsledkom neprerušenej reťaze výroby a pochádza z vogézskych jedlí. Vošky z tohto druhu jedlí získavajú miazgu a premieňajú ju na medovicu, ktorú potom zbierajú včely a vyrábajú z nej veľmi charakteristický med.

Táto produkcia významne súvisí s pestovaním jedľových lesov charakteristických pre vogézsky región a včelári dokázali z tejto osobitosti nielen ťažiť, ale ju i zachovať.

Aj literárne pramene (Gonnet & Vache, *Le goût du miel*, 1985) potvrdzujú výnimočnosť medu „Miel de sapin des Vosges“, ktorá vyplýva z miestnych podmienok, podnebia a najmä vlastností pôdy. Tieto osobitosti súvisia s tým, že včely zbierajú medovicu, ktorú vyrábajú vošky na vogézskych jedliach (*Abies pectinata*). Med vďačí za svoje špecifické vlastnosti týmto faktorom: druhu jedle, z ktorej včely zbierajú medovicu, a povahe medu „Miel de sapin des Vosges“ (medovicový med).

Dobrym príkladom tohto úzkeho prepojenia medzi miestnym prostredím a výrobkom je určitá cyklickosť v procese znášky medovice, ktorá závisí od cyklu rozvoja populácií vošiek. Tento jav však ešte dodnes nie je celkom objasnený.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

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

---