

## 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**

(2013/C 134/10)

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

## ŽIADOSŤ O ZMENU

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

**o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín <sup>(2)</sup>**

## ŽIADOSŤ O ZMENU V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„MIEL DE CORSE“/„MELE DI CORSICA“

ES č.: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011

CHZO ( ) CHOP ( X )

## 1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné (aktualizácia identifikačných údajov skupiny a kontrolných štruktúr)

## 2. Druh zmeny (zmien)

- Zmena jednotného dokumentu alebo zhrnutia

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

- Zmena špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena špecifikácie vyplývajúca z uloženia povinných sanitárnych alebo rastlinolekárskych opatrení orgánmi verejnej moci [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

### 3. Zmena (zmeny)

#### 3.1. Položka „Opis výrobku“

Táto položka bola konsolidovaná s dekrétom z 30. januára 1998 o chránenom označení pôvodu a jeho vykonávacím technickým nariadením z 1. júna 1999. Obsah vykonaných zmien:

- a) S cieľom sprehľadnenia opisu výrobku sa do špecifikácie doplnil odrodový sortiment, ktorý zodpovedá postupnosti včelárskej produkcie počas celého roka, tak ako ho definuje vnútroštátny prepis o uznaní CHOP. Okrem toho sa špecifikovalo, že je nepovinné rozlišovať výrobky podľa odrodového sortimentu, pokiaľ sa med s CHOP systematicky neoznačuje jednou zo šiestich odrôd.
- b) Opravila sa chyba spôsobená prepisom: obsah HMF je menší alebo sa rovná 10 mg/kg pri balení a nie pri medobraní.

Okrem toho došlo v prípade niektorých medov k zmene hraničných hodnôt HMF a obsahu vody z týchto dôvodov:

ak je relatívna vlhkosť vzduchu vyššia ako 60 %, včely nemôžu produkovať med s obsahom vody menej ako 18 %. Ide najmä o medy produkované v tieni vlhkých lesov, ako sú gaštanové háje, alebo počas veľmi vlhkého obdobia, akým je korzická jeseň. Gaštanové medy a medy jesenných macchií sú preto medy, ktoré sú samy osebe vlhké. Preto sa navrhuje povoliť v takýchto medoch až 19 % obsah vody, keďže táto zmena nespôsobí zmenu výrobku;

medy jarných macchií na báze vresovca (*Erica arborea*) majú pre svoj kvetový pôvod nízky pomer fruktózy/glukózy a vysoký obsah disacharidov a trisacharidov, čo spôsobuje ich veľmi rýchlu kryštalizáciu. Včelári preto často roztápajú med zvyšovaním jeho teploty, čím sa urýchľuje reakcia dehydratácie cukrov a vzniká HMF. Reakciu dehydratácie cukrov urýchľuje aj kyslosť vresovcových medov, ktorých pH je medzi 3 a 4. Tieto medy majú teda prirodzene vyšší obsah HMF ako ostatné medy. Navrhuje sa preto zvýšenie obsahu HMF medov jarných macchií na báze vresovca (*Erica arborea*) na hodnotu do 12 mg/kg pri balení výrobku.

#### 3.2. Položka „Zemepisná oblasť“

Aby sa predišlo nejasnostiam, sú jednotlivé kroky výroby, ktoré sa musia uskutočňovať v zemepisnej oblasti (medobranie a dekantácia), znova súčasťou špecifikácie.

#### 3.3. Položka „Dôkaz o pôvode“

Položka „Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti“ sa so zreteľom na vývoj vnútroštátnych zákonov a právnych predpisov skonsolidovala a zahŕňa najmä ohlasovacie povinnosti a vedenie registrov o vysledovateľnosti výrobkov a o monitorovaní podmienok výroby.

Tieto zmeny sú viazané na reformu systému kontroly chránených označení zavedenú vyhláškou 2006-1547 zo 7. decembra 2006 o zhodnocovaní produktov poľnohospodárstva a lesného hospodárstva, potravín a morských produktov. Predovšetkým sa stanovilo, že prevádzkovatelia musia mať osvedčenie potvrdzujúce svoju schopnosť plniť požiadavky špecifikácie označenia, o ktorého používanie sa uchádzajú. Kontrola špecifikácie CHOP „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ sa organizuje na základe plánu kontroly, ktorú vypracuje kontrolný orgán.

Do tejto položky sa navyše doplnili viaceré ustanovenia týkajúce sa registrov a hlásení na zaistenie vysledovateľnosti medu.

Do špecifikácie sa doplnilo ustanovenie „Nálepka s názvom chráneného označenia umožňuje identifikáciu výrobku a kontrolu vyrobeného a predaného množstva. Musí byť viditeľným spôsobom umiestnená na nádobe“, vychádzajúce z vnútroštátnych právnych predpisov, ktorými sa riadi CHOP.

Nálepka má dvojaký účel. Na jednej strane zaisťuje vysledovanie reťazca a na druhej strane identifikuje výrobok. Ako nástroj na vysledovateľnosť sa umiestňuje na každý med s chráneným označením. Nálepka je aj identifikátorom výrobku, pretože sa na nej uvádza názov „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“.

#### 3.4. Položka „Spôsob výroby“

Táto položka bola konsolidovaná dekrétom z 30. januára 1998 o chránenom označení pôvodu a jeho vykonávacím technickým nariadením z 1. júna 1999. Doplnili sa tieto ustanovenia vychádzajúce zo spomenutých predpisov:

- zoznam vylúčených plodín: predovšetkým repka, slnečnica, sekernica vencová, pohánka a vičeneč,
  - použitie výhradne čistého včelieho vosku v rámkoch,
  - zoznam druhov povolených ako palivo: ihličie borovice, listy eukalyptu, rozmarín atď.,
  - zákaz kŕmenia včiel pätnásť dní pred znáškou až do medobrania,
  - zber sa môže vykonávať len zo zaviečkovaných plástov. Z vety „zber sa môže vykonávať len z úplne zaviečkovaných plástov“ sa vypustil termín „úplne“. Medové plásty v skutočnosti nie sú nikdy úplne zaviečkované, ani keď je med zrelý a pripravený na zber. Slovo „úplne“ nie je veľmi vhodné, pretože prevažná väčšina plástov je zaviečkovaná, ale môže sa stať, že niektoré bunky zaviečkované nie sú,
  - osobitné vlastnosti miestnosti na vytáčanie a balenie,
  - požiadavky na veľkosť ôk filtra pri filtrácii, ktoré musia byť priepustné pre základné zložky medu v súlade s platnou normou,
  - povolenie na roztápanie medu (jedenkrát),
  - podmienka týkajúca sa kryštalizácie: „Riadená kryštalizácia medu je povolená a musí sa vykonávať v súlade so zásadami správnej včelárskej praxe“.
- c) Odsek „Med s chráneným označením pôvodu ‚Miel de Corse‘/‚Mele di Corsica‘ sa musí zbierať a dekantovať výhradne na Korzike“ sa premiestnil do položky špecifikácie „Vymedzenie zemepisnej oblasti“.
- d) Odsek „Med musí mať peľové spektrum zodpovedajúce korzickému pôvodu, obsah vody nižší ako 18 % a obsah HMF do 10 mg/kg pri balení“ sa premiestnil do položky „Opis výrobku“.

#### 3.5. Položka „Súvislosť“

Prezentácia tejto položky sa aktualizovala v súlade s nariadením (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.

Okrem toho sa obsah tejto položky doplnil tak, aby lepšie objasňovala súvislosť medzi vlastnosťami medu z Korziky, zemepisnou oblasťou a know-how.

## 3.6. Položka „Označovanie“

Táto položka sa aktualizovala tak, aby sa spresnilo, že znenie „Appellation d'origine contrôlée“ (kontrolované označenie pôvodu) alebo „AOC“ sa nahradilo znením „Appellation d'origine protégée“ (chránené označenie pôvodu) alebo „AOP“ (CHOP) a že na etikete výrobkov sa musí uvádzať príslušný symbol CHOP Európskej únie.

Do špecifikácie sa doplnilo ustanovenie „Nálepka s názvom chráneného označenia umožňuje identifikáciu výrobku a kontrolu vyrobeného a predaného množstva. Musí byť viditeľným spôsobom umiestnená na nádobe“, ktoré vychádza z vnútroštátnych právnych predpisov, ktorými sa riadi kontrolované označenie pôvodu „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“.

## 3.7. Položka „Vnútroštátne požiadavky“

Položka „Vnútroštátne požiadavky“ sa so zreteľom na zmeny vnútroštátnych zákonov a právnych predpisov uvádza ako tabuľka s hlavnými bodmi, ktoré majú byť predmetom kontroly, ich referenčnými hodnotami a metódami ich hodnotenia.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

## o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

## „MIEL DE CORSE“/„MELE DI CORSICA“

ES č.: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011

CHZO ( ) CHOP ( X )

1. **Názov**

„Miel de Corse“/„Mele di Corsica“

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 Corse“/„Mele di Corsica“ je výrobok komplexného kvetového zloženia s typickými znakmi ostrovnej flóry.

Jeho hlavné vlastnosti sa môžu rozlišovať podľa definovaného odrodového sortimentu, ktorý zodpovedá týmto postupným fázam včelárskej produkcie v rámci roka:

Printemps (Jar),

Maquis de printemps (Jarné macchie),

Miellats du maquis (Medovicové medy z macchií),

Châtaigneraie (Gaštanový háj),

Maquis d'été (Letné macchie),

Maquis d'automne (Jesenné macchie).

„Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ sa vyznačuje vôňami, arómami a chuťami, ktoré sa môžu meniť podľa odrodového sortimentu. Cudzie vône, arómy alebo chute sú neprípustné.

Aby sa medy mohli označiť názvami z odrodového sortimentu, musia na jednej strane spĺňať vizuálne, čuchové a chuťové požiadavky definované nižšie, na druhej strane musí ich peľové zloženie zodpovedať ďalej uvedeným rastlinným spoločenstvám.

Medy	Vizuálne vlastnosti	Čuchové vlastnosti	Chuťové vlastnosti	Hlavné rastlinné spoločenstvá
Jar	Veľmi svetlý až svetlozlatý	Intenzita: slabá až stredná  Kvalita: rrastlinná, kvetinová (pripomínajúca varené ovocie alebo mliečne výrobky)	Aromatická intenzita: slabá až stredná  Kvalita: ovocná, kvetinová, jemná svieža alebo svieža ovocná, mliečna  Chuť: štandardná alebo stredná cukornatosť bez špecifickej kyslosti alebo mierna kyslosť  Perzistencia a dochuť: slabá až stredná, bez dochute	Pomarančovník ( <i>Citrus aurantium</i> x <i>deliciosus</i> ) spoločne s ovocnými stromami, ako aj rôzne druhy macchií v okolí plantáží: cistusy, duby, ľadence, vrby, ostružiny, ruža, myrta, eukalyptus, ozorna  alebo  Asfodelka ( <i>Asphodelus</i> sp.) alebo vika ( <i>Vicia</i> sp.) alebo hadinec ( <i>Echium</i> sp.) alebo bodliaky typu <i>Galactites</i> spoločne s rôznymi druhmi macchií (vrátane vresových macchií)
Jarné macchie	Jantárový až tmavojantárový	Intenzita: stredná  Kvalita: kvetinová, pripomínajúca „kokos“, sladké drevo, koža	Aromatická intenzita: stredná, viac-menej bohatá  Kvalita: jemná, charakterizovaná viac-menej ako tmavý karamel, kakao  Chuť: štandardná cukornatosť bez kyslosti alebo špecifickej horkosti  Perzistencia a dochuť: slabá až stredná, slabá dochuť	Vres ( <i>Erica arborea</i> ) spoločne s ďalšími nektárovými druhmi, najmä levandulou ( <i>Lavandula stoechas</i> ) a/alebo:  — vrby ( <i>Salix</i> sp.) — ľadence ( <i>Lotus</i> sp.) — hadinec ( <i>Echium</i> sp.) — ďatelina, asfodelky — zanovät, čilimky — bôľhoj ( <i>Anthyllis hermanniae</i> ) — hrdobarky ( <i>Teucrium</i> sp.), kručinky ( <i>Genista</i> sp.) — hloh ( <i>Crataegus monogyna</i> )  s prítomnosťou peľu z:  — cistusov – dubov – jaseňa manového — zimozelene a/alebo gaštana
Medovicové medy z macchií	Tmavý	Intenzita: Slabá  Kvalita: rastlinná, drevitá, málo pikantná, karamelová, mierne živočíšna, muškátová	Aromatická intenzita: stredná až silná, viac-menej bohatá  Kvalita: zrelé ovocie, suchá. Varený cukor, sladké drevo, karamel. (Balsamico, varené víno)  Chuť: nie príliš sladká, citeľne kyslá, sladová chuť  Perzistencia a dochuť: dosť perzistentný, chuť ostáva pomerne dlho v ústach	Tri druhy cistusov ( <i>Cistus</i> sp.) spoločne s levandulou, ozornou ( <i>Cytinus hypocistis</i> ), čilimkami, pavincem ( <i>Jasione montana</i> ) bodliakmi typu <i>Galactites</i> , myrtou ( <i>Myrtus communis</i> ), eukalyptami ...  alebo  Duby ( <i>Quercus</i> sp.) a rôzne druhy macchií, prípadne vresové macchie

Medy	Vizuálne vlastnosti	Čuchové vlastnosti	Chuťové vlastnosti	Hlavné rastlinné spoločenstvá
Gaštanový háj	Jantárový až tmavojantárový	Intenzita: Stredná až silná  Kvalita: Fenolová, aromatická, drevitá, trieslová	Aromatická intenzita: stredná až silná  Kvalita: fenolová, hnilé jablko  Chuť: mierne sladká, horká, trieslová, citeľná horkosť (+ alebo -)  Perzistencia a dochuť: veľmi perzistentný, chuť ostáva dlho v ústach. Horká dochuť	Gaštan jedlý ( <i>Castanea sativa</i> ) spoločne najmä s:  otružinami ( <i>Rubus</i> sp.) a spoločenstvami typu macchie:  — <i>Erica</i> — <i>Anthyllis</i> — <i>Teucrium</i> — <i>Genista</i>  s dubmi a cistusmi, ako aj brečtanom popínavý, ( <i>Hedera helix</i> ) a plamienok ( <i>Clematis</i> sp.)
Letné macchie	Svetlý až svetlý jantárový	Intenzita: Slabá až veľmi slabá  Kvalita: rastlinná, neutrálna medová	Aromatická intenzita: stredná, pomerne aromatická na svetlý med  Kvalita: kvetinová, ovocná, aromatická, aromatické drevo  Chuť: pomerne vysoká cukornatosť, bez osobitnej kyslosti alebo horkosti  Perzistencia a dochuť: málo perzistentný a bez dochute	— Bôľhoj ( <i>Anthyllis hermanniae</i> )  — rôzne druhy kručíniek ( <i>Genista</i> sp.) — hrdobarka horká ( <i>Teucrium marum</i> ) — ostružiny ( <i>Rubus</i> sp.) — tymián ( <i>Thymus herbarona</i> )
Jesenné macchie	Jantárový svetlý	Intenzita: Stredná až silná  Kvalita: Fenolová, kávová usadenina, drevitá (úľ „gentiane“)	Aromatická intenzita: stredná až silná  Kvalita: fenolová, kávová usadenina  Chuť: viac-menej otvorená horkosť, zreteľne vnímateľná  Perzistencia a dochuť: perzistentný až veľmi perzistentný, s horkou dochuťou	Planika obyčajná ( <i>Arbutus unedo</i> ) spolu s:  — brečtanom popínavým ( <i>Hedera helix</i> ) — gaštanom jedlým ( <i>Castanea sativa</i> ) — ostružinami ( <i>Rubus</i> sp.) — ditrichiou lepkavou ( <i>Inula viscosa</i> ) — prestupom drsným ( <i>Smilax aspera</i> )

Med musí mať tieto vlastnosti:

peľové spektrum zodpovedajúce korzickému pôvodu;

obsah vody nižší ako 18 %, s výnimkou medov z gaštanových hájov a neskorých medovicových medov z jesenných macchií, ktoré môžu obsahovať 19 % vody;

obsah hydroxymetylfurfuralu (HMF) do 10 mg/kg pri balení, s výnimkou medov jarných macchií na báze vresu (*Erica arborea*), ktoré majú povolený obsah HMF do 12 mg/kg pri balení výrobku.

Medy musia pochádzať z nektáru a/alebo medovice nazbieraných včelami korzického ekotypu *Apis mellifera mellifera* L. na voľne rastúcich a prírodných rastlinných spoločenstvách Korziky.

S výnimkou citrusov sú vylúčené medy z pestovaných plodín (predovšetkým medy z repky, slnečnice, sekernice vencovej, pohánky a vičenca).

### 3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

—

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

Kŕmenie včiel je zakázané pätnásť dní pred znáškou až do medobrania.

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

Medobranie a dekantácia medu sa musia uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

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

—

3.7. *Špecifické pravidlá označovania*

Okrem povinných prvkov ustanovených všeobecnými predpismi sa na označení medov s chráneným označením pôvodu „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ musí uvádzať:

— názov „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“,

— nápis „Appellation d'origine protégée“ (Chránené označenie pôvodu) alebo „AOP“ (CHOP),

— symbol CHOP Európskej únie.

Názov „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ sa musí uvádzať písmom najmenej rovnakej veľkosti ako polovica najväčšieho písma na etikete a bezprostredne za týmto názvom alebo pred ním sa musí nachádzať nápis „appellation d'origine protégée“ (chránené označenie pôvodu) alebo „AOP“ (CHOP) bez vložených poznámok.

Tieto údaje musia byť uvedené viditeľným, čitateľným a nezmazateľným písmom. Musia byť zoskupené v tom istom zornom poli, v ktorom sa môžu sekundárnym písmom uvádzať informácie odkazujúce na odrodový sortiment.

Údaj o kvetovom alebo rastlinnom pôvode je povolený len ako doplnok k údaju o odrodovom sortimente, ak výrobok pochádza v prevažnej miere z uvedeného zdroja a ak sa vyznačuje zodpovedajúcimi organoleptickými, fyzikálno-chemickými a peľovými vlastnosťami.

Nálepka s názvom chráneného označenia umožňuje identifikáciu výrobku a kontrolu vyrobeného a predaného množstva. Musí byť viditeľným spôsobom umiestnená na nádobe.

**4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť zahŕňa celý ostrov Korzika (departментy Haute-Corse a Corse du Sud).

**5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Špecifickosť fyzického prostredia

Ostrovný charakter a zemepisná príslušnosť:

Ostrov Korzika sa vyznačuje jedinečnosťou svojho prírodného prostredia. Ostrovný charakter je výhodou pri vymedzení zemepisnej oblasti.

Korzika je hornatý ostrov s veľmi členitým terénom. Delí sa na tri veľké geologické jednotky: kryštalickú na západe a na juhu, bridlicovú na severe a na východe a na centrálnu sedimentárnu kotlinu.

Pôdy sú viac-menej kyslé, z čoho vyplýva prevažujúca prítomnosť acidofilných rastlín.

Korzika sa vyznačuje miernymi teplotami a výdatnými, ale nepravidelnými zrážkami.

Veľké rozdiely v teplotách a zrážkach pri prechode od pobrežia k vrcholom hôr umožňujú definovať tri rôzne klimatické celky. Nie je teda prekvapujúce, že toto prírodné prostredie je domovom pôvodnej flóry s rastlinnými spoločenstvami a vegetačnými stupňami, ktoré sú pre Korziku typické.

Korzické krovinaté porasty, tzv. macchie, sú jasne identifikovateľné vďaka súboru vlastností štruktúry, architektúry a flóry, ktorý ich nepopierateľným spôsobom viaže k územiu ostrova, kde tvoria endemickú vegetáciu a pokrývajú veľmi rozsiahle oblasti na celom ostrove od pobrežia až do nadmorskej výšky 1 200 metrov.

Niektoré druhy rastlín majú veľmi vysokú hustotu pokrytia od pobrežia až po vyššiu nadmorskú výšku s odstupňovaným obdobím kvitnutia. Výsledkom je mimoriadne stála sezónna a regionálna produkcia nektáru, ktorej objem závisí od klimatického roka: vresovec stromový je produktívny počas celého jarného obdobia, gaštan na začiatku leta a planika obyčajná na jeseň a v zime.

Okrem uvedených príkladov, ktoré odzrkadľujú stály charakter regiónu, existuje množstvo lokálnejších druhov s osobitnými pôdnymi a/alebo teplotnými požiadavkami, ktoré možno použiť na vymedzenie mikroregionálnych špecifik.

Vyvinula sa tu tradičná včelárska prax, ktorá optimálne využíva potenciál tejto jedinečnej vegetácie.

#### Špecifickosť ľudského prostredia

Nástroje a písomnosti týkajúce sa včelárstva na Korzike sú svedectvom dlhej histórie tejto činnosti.

Množstvo písomností už od staroveku poukazuje na hojnosť medu, ktorého produkcia je výsledkom zberu.

Dávni autori podčiarkujú význam produkcie, jej hospodársku hodnotu (daň) a liečivé účinky, ktoré spoločne potvrdzujú jej povest.

Z činnosti súdov od konca 16. storočia a začiatku 17. storočia možno vyčítať, že včelárstvo sa stalo plnohodnotnou poľnohospodárskou činnosťou.

V roku 1976 sa včelári začali stretávať a zostavovať ambiciózne plány rozvoja svojho odvetvia. Začal sa prvý výskum a vývoj zameraný najmä na popis plemena v záujme výberu a súčasne na samotný výrobok s cieľom zostaviť skutočný referenčný rámec požadovaných vlastností.

Dnes je včelárstvo pre väčšinu výrobcov opäť hlavnou činnosťou.

Odkedy včelárstvo pokročilo od jednoduchého zberu, včelári vyvíjali nástroje šité na mieru požiadavkám svojho remesla. Tieto tradičné predmety sa podstatne líšia od nástrojov používaných v súčasnosti, niektoré z nich však možno stále objaviť na vidieku. Včelárstvo má stále miesto v histórii Korziky.

#### Špecifické plemeno: ekotyp korzickej včely

Vďaka biometrickej štúdii, v rámci ktorej sa uskutočnilo viac ako 6 000 meraní, sa podarilo určiť, že na ostrove žije originálne plemeno včiel, ktoré sa odlišuje aj od talianskej včely, aj od kontinentálnej čiernej včely dlhším jazykom, vyšším laktovým indexom a pomerne krátkym ochlpením.

Z pohľadu včelárskej praxe a produkcie má tento zreteľne odlišený ekotyp, ktorý sa dokonale prispôbil podmienkam prostredia vrátane klimatických výkyvov, schopnosť maximálne využiť výnimočné postupné obdobia kvitnutia počas celého roka.



Adaptácia ekotypu „korzickej včely“ na podmienky prostredia sa prejavuje konkrétnym ročným biologickým vývojovým cyklom. Ide o cyklus stredomorského typu. „Kritickým“ obdobím je obdobie letného sucha (blokovanie znášky v auguste), kým zimné zastavenie vývoja je krátke a na pobreží sa takmer nevyskytuje. Pokiaľ ide o včelársku prax a produkciu, táto adaptácia umožňuje racionálne a spoľahlivé využívanie všetkých zdrojov daného prostredia.

## 5.2. Špecifickosť výrobku

Med s označením „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ je originálny výrobok, ktorý sa môže rozlišovať podľa odrodového sortimentu. Tento sortiment zodpovedá sezónnej postupnosti včelárskej produkcie.

Med môže mať rôzny botanický pôvod, t. j. kvetový alebo medovicový.

V závislosti od rozmanitosti botanického pôvodu sa vyznačuje širokou škálou vôní, aróm, chutí a farieb. Medy sú vo väčšine prípadov druhové a označené. Sortiment obsahuje medy od najslabších po najsilnejšie, od svetlých po najtmavšie a s vôňami od kvetovej, ovocnej, až po aromatickú, fenolovú.

V žiadnom prípade však nie sú povolené cudzie pachy, arómy alebo chute (príliš výrazný pach dymu, starého vosku ...).

Med nesmie obsahovať cudzie častice ani nečistoty (napríklad stopy vosku) s priemerom väčším ako jedna desatina milimetra. Jediné základné zložky, ktoré prirodzene obsahuje, sú mikroskopické častice (peľové zrnká alebo riasy a spóry mikroskopických húb v prípade medovic).

Obsah vody v mede zaručuje vynikajúcu kvalitu a zabraňuje akýmkoľvek zmenám smerujúcim ku kvaseniu.

Obsah HMF, t. j. produktu rozkladu fruktózy, je zárukou „čerstvosti“ výrobku, pretože sa zvyšuje s vekom medu.

Peľová analýza poskytuje informácie o korzickom alebo inom pôvode medu a o jeho mikroregionálnom pôvode na základe „markerov“ prítomných v mede. Umožňuje odhaliť prípadnú prítomnosť nektáru z olejnatých plodín (repka alebo slnečnica, ktoré sa však na Korzike nepestujú vo veľkom rozsahu), ktorá má za následok vylúčenie takýchto medov.

Taxóny identifikované po dôkladnej analýze obsahu peľu v mede s chráneným označením musia patriť do regionálnych populácií. Výrazne absentujúce taxóny sú druhy, ktoré sa v korzickej flóre nevyskytujú, alebo je ich prítomnosť veľmi lokálna, ale na druhej strane sú príznačné pre iné eurostredomorské medy.

Med s chráneným označením nesmie obsahovať peľ týchto druhov:

Pestované druhy:

- *Onobrychis viciifolia*: vičeneč vikolistý,
- *Brassica napus*: repka olejná,
- *Helianthus annuus*: slnečnica ročná,
- *Hedysarum coronarium*: sekernica vencová,
- *Fagopyrum esculentum*: pohánka obyčajná.

Voľne rastúce rastliny:

- druh *Hypocoum*,

- *Loranthus europaeus*,
- *Rhus cotinus* a *Rhus coriaria*,
- *Calluna vulgaris*,
- *Thymus vulgaris*.

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

Jedinečnosť medov Korziky je daná prostredím s osobitnými klimatickými, topografickými a pôdnymi podmienkami. Korzika je hornatý ostrov, kde jeden vegetačný stupeň veľmi rýchlo prechádza do druhého.

Organoleptické vlastnosti medov významne ovplyvňujú hlavné zložky, ktoré boli použité pri ich výrobe.

Odrodový sortiment poukazuje na súvislosť medzi špecifickými organoleptickými vlastnosťami medov Korziky a hlavnými rastlinnými spoločenstvami typickými pre ostrovné územie. Uvedený sortiment zodpovedá sezónnej postupnosti kvitnutia hlavných nektártvorných rastlín.

Každej z kategórií zodpovedá určitá krajina, fyziognómia vegetácie a rastlinné spoločenstvá typické pre dané územie.

Špecifický charakter výroby, ktorá sa takmer výhradne realizuje na prirodzenej vegetácii, môže mať za následok rozmanitosť produkcie počas toho istého roka a medziročné zmeny produkcie z jedného roka na druhý, pretože takáto produkcia je citlivejšia ako v prípade pestovanej vegetácie.

Medobranie je rozvrhnuté na celý rok, od apríla do októbra až novembra, alebo dokonca až do februára.

Jedinečnosť korzických včelárskych rastlín je kľúčovým prvkom pri určovaní zemepisného pôvodu medov.

Rôzne pomery hlavných zložiek (cukor a voda), ako aj menej významných zložiek (rôzne látky), ktoré majú vplyv na vlastnosti medov, primárne súvisia s využívaným rastlinstvom, ktoré je zdrojom prvotnej suroviny výrobku.

Pri určovaní súvislosti s územím zohrávajú kľúčovú úlohu peľové a organoleptické analýzy, najmä pri vymedzení špecifických vlastností medov. Kvalita a kvantita peľu v medoch sa líši v závislosti od ich rôznych zemepisných a botanických pôvodov. Peľové zrnko, ako „preukaz totožnosti“ druhu, z ktorého pochádza, je teda ukazovateľom interakcie medzi kolóniou a prostredím a slúži na určenie súvislosti medzi výrobkom a územím. Táto analýza na základe „markerov“ (peľových zrníek), ktoré sa nachádzajú v mede, poskytuje informácie o korzickom alebo inom pôvode medu a o jeho mikroregionálnom pôvode.

Organoleptické alebo zmyslové analýzy pomocou vizuálnych, čuchových alebo chuťových testov umožňujú charakterizovať medy podľa farby, arómy a chute. Jednotlivé vnemy, ktorými medy pôsobia na zmysly, priamo súvisia s ich pôvodom a ich zložením.

#### Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006] <sup>(3)</sup>

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

<sup>(3)</sup> Porovnaj poznámku pod čiarou 2.