

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

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

(2019/C 336/04)

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

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO“**

EÚ č.: PDO-PL-02316 – 30.6.2017

**CHOP (X)CHZO ()****1. Názov:**

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“

**2. Členský štát alebo tretia krajina**

Poľsko

**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**

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ je tekutý alebo skryštalizovaný medovicový med pochádzajúci z jedľovej medovice. Surovinou na výrobu medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ je jedľová medovica z jedľových lesov pohoria Beskid Wyspowy a malej časti pohoria Beskid Makowski, ktorá sa nazýva Beskid Myślenicki. Produkujú ju zelené vošky druhu medovnica jedľová (*Cinara pectinatae* Nördl) z jedle bielej (*Abies alba*).

Tieto vošky zbierajú rastlinnú miazgu z vetiev jedle bielej, využijú z nej bielkovinové zložky a zvyšok vylúčia v podobe lepkavej tekutiny zloženej najmä z uhl'ohydrátov, teda medovice. Včely zbierajú medovicu z ihličia a vetiev jedle bielej a z hrabanky priamo pod jedľami. Spočiatku má medovica svetlú farbu, rýchlo sa však do nej primiešajú rôzne prísady, ako napríklad peľové zrnká alebo výtrusy húb a rias. Tieto prísady dodávajú výrobku „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ jeho charakteristickú čierozelenú farbu.

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ produkujú výlučne rodiny včely medonosnej kranského plemena (*Apis mellifera carnica*) kmeňa Dobra alebo včiel krížených s inými včelami tohto plemena (*Apis mellifera carnica*). Pri krížení musí materská línia pochádzať z kmeňa Dobra, kým otcovská línia musí pochádzať z kranského plemena. V chovnej oblasti a na jej okraji sa môžu chovať iba kranské včely kmeňa Dobra.

Medovica pochádzajúca z jedle bielej tvorí minimálne 95 % celkového obsahu medovice vo výrobku „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“. Z listnatých stromov môže pochádzať maximálne 5 % medovice.

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

### Organoleptické vlastnosti

Konzistencia výrobku „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ je hustá a lepkavá. Neskryštalizovaný med má čiernozelenú farbu a môže mať tmavohnedý odtieň. Po vykryštalizovaní je svetlejší a má sivozelenú až hnedú farbu. Farba medu je minimálne 86 mm na Pfundovej stupnici. Kryštalizácia nastupuje pomaly približne po 4 mesiacoch od odstredenia a med má jemnozrnnú alebo strednozrnnú formu. „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ má intenzívnu arómu so špecifickou vôňou pripomínajúcou živicu a lahodnú, sladkú chuť.

Med s príznakmi fragmentácie alebo fermentácie sa nesmie predávať ako med s chráneným označením „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“.

### Fyzikálno-chemické vlastnosti:

- obsah vody – najviac 17,5 %
- vodivosť v [mS/cm] najmenej 1,20  
(v [10<sup>-4</sup> S.cm<sup>-1</sup>] najmenej 12,00)
- diastatická aktivita na Schadeho stupnici – najmenej 15
- obsah HMF (5-hydroxymetylfurfuralu) – najviac 15 mg/kg.

### Mikrobiologické vlastnosti

Vo výrobku „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ sú prítomné tieto ukazovatele medovice: výtrusy húb a riasy. Z húb prevažujú druhy rodov *Atichia*: *Hormisciumi*, *Triposporium*, *Capnophialophorapinophila* a *Triposporiumpinophilum*. Ide o typické druhy pre tento med, ktoré sa vyskytujú v medovici aj v mede. Z rias prevažujú bunkové druhy rodov *Pleurococcus*, *Chlorococcus* a *Cystococcus*. Vyskytovať sa môžu aj modrozelené riasy *Cyanophyceae* a rozsievky *Diatomeae*. Čiernozelená farba medu je výsledkom prítomnosti práve týchto ukazovateľov medovice.

### 3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Po tom, čo včely prestanú vyrábať „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“, sa môžu dokrmovať cukrovým sirupom. Počas obdobia získania medu sa včely nesmú kŕmiť. V neproduktívnych obdobiach, keď je ohrozený správny vývoj včelích rodín, sa môžu včely dokrmovať cukrovo-medovým cestom. Dokrmovanie v neproduktívnych obdobiach by sa malo ukončiť najneskôr 10 dní pred tým, než sa začne objavovať medovica.

### 3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Všetky kroky výroby medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ sa musia vykonať vo vymedzenej zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4. Počas výroby medu nesmie prebiehať žiadne ošetrovanie pomocou liekov. Biologická úprava, pri ktorej nehrozí kontaminácia medu, je povolená.

Med nie je povolené filtrovať, miešať s inými medmi, pasterizovať ani zahrievať nad 40 stupňov Celzia.

Po vykryštalizovaní vo veľkospotrebiteľských nádobách sa med môže skvapalniť v špecializovaných zariadeniach (dekryštalizačných komorách) pri regulovanej vnútornej teplote. Počas skvapalňovania nemôže teplota v žiadnej fáze prekročiť 40 stupňov Celzia. Teplota vnútri komory sa musí minimálne raz denne zaznamenať do denníka dekryštalizácie.

### 3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Med „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ sa musí baliť v oblasti vymedzenej v bode 4.

Táto požiadavka vyplýva z tradičnej praxe a je potrebná na uľahčenie monitorovania a kontroly pôvodu medu, zníženie rizika zmiešania s inými medmi, zamedzenie zneužívania chráneného názvu pri predaji v iných regiónoch a zabezpečenie dodržiavania špecifických pravidiel označovania uvedených v bode 3.6.

Cieľom tejto požiadavky je jednak zabezpečiť primeranú kvalitu výrobku a jednak predísť riziku zmeny jeho fyzikálno-chemických (HMF, diastatická aktivita) a organoleptických vlastností. Ak sa počas prepravy medu nedodržia stanovené podmienky, med môže ako hygroskopická látka pohlcovať vodu alebo rýchlo kryštalizovať. Môže dôjsť aj k pohlcovaniu cudzích pachov, čím sa môže úplne zmeniť chuť medu. Preto je na prepravu medu potrebné použiť osobitne upravené vozidlá.

### 3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Včelári, ktorí vyrábajú a balia „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“, ako aj subjekty pôsobiace v oblasti nákupu a balenia tohto medu, musia používať jeden typ etikety. Účelom systému jednotnej etikety je zaručiť náležitú kvalitu a zjednodušiť vysledovateľnosť výrobku. Etikety distribuuje združenie výrobcov Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego. Toto združenie predkladá kontrolnému orgánu pravidlá distribúcie etikiet a záznamy o vydaných a použitých etiketách. Pravidlá distribúcie nesmú diskriminovať výrobcov, ktorí nie sú členmi združenia.

### 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ sa vyrába v Malopolskom vojvodstve v okresoch Limanowa a Myślenice.

### 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ vďaka svojej kvalite nielen jedinečným vlastnostiam prírodného prostredia, ale aj zručnostiam miestnych včelárov. Len na základe kombinácie uvedených faktorov je možné získať medovicový med s danými špecifickými vlastnosťami.

Asi 40 % územia pohoria Beskid Wyspowy tvoria lesy. V nižšie položených horských lesoch prevažujú bukovo-jedľové, jedľové a zmiešané jedľovo-smrekové lesy. Výskyt jedle bielej v tunajších lesoch je najväčší v celom Poľsku.

V pásme pohoria Beskid Wyspowy pokrytom jedľovými lesmi sa pôvodne vyskytovala len kranská včela, (*Apis mellifera carnica*), ktorá sa dokázala prispôsobiť náročným klimatickým podmienkam a podmienkam zberu nektáru. Evolučným vývojom vznikla miestna populácia, ktorá neskôr dostala názov Dobra a ktorá sa prirodzeným výberom dokázala prispôsobiť náročným miestnym podmienkam. Postupným vývojom získala množstvo oceňovaných vlastností, ako napríklad odolnosť proti chorobám, vysokú odolnosť proti chladu, schopnosť prezimovať na medovici, prerušenie kladenia vajčiek v septembri, opatrné obnovenie kladenia vajčiek na jar a rýchly vývin po stabilizácii počasia. Kranské včely kmeňa Dobra sa naučili vystačiť si v zime s veľmi malým množstvom stravy. Vďaka tomu sa v týchto oblastiach včely vyskytujú prirodzene, a hoci medovicový med nie je pre zimujúce včely vhodné krmivo, dokážu zimu dobre prežiť. Iné plemená a kmene včiel by v pohorí Beskid Wyspowy na medovicovom mede zimu neprežili.

Osobitné vlastnosti výrobku „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“, ako napríklad vysoký podiel medoviny z jedlí, vyplývajú z charakteru oblasti. V pohorí Beskid Wyspowy sa totiž vyskytujú jedľové lesné porasty. Jedle čerpajú z pôdy vodu, minerálne soli a stopové prvky, ktoré sa potom dostávajú do rastlinnej miazgy, ktorá je surovinou na tvorbu medovice. Špecifické zloženie a vlastnosti výrobku „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ sú nerozlučne späté aj s medovnicou jedľovou žijúcou v jedľových lesoch pohoria Beskid Wyspowy a s chemickým zložením medovice, ktorú produkuje. „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ sa vyznačuje vysokou vodivosťou a jeho chemické zloženie je dané vysokým obsahom minerálnych solí z pohoria Beskid Wyspowy.

Ďalšou charakteristickou vlastnosťou medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ je vyšší podiel peľu z vetroopelivých rastlín. Podiel peľu z hmyzoopelivých rastlín je podstatne nižší než v prípade nektárových medov. Je to tým, že v období výskytu medovice z jedle bielej v pohorí Beskid Wyspowy sa tu s výnimkou nektáru z lipy nevyskytuje žiaden komerčne využiteľný nektár. Nektár z nektárových rastlín sa vzhľadom na vyšší obsah peľu z vetroopelivých rastlín vo výslednom výrobku nevyskytuje vôbec alebo len v malých množstvách. Ide o typickú vlastnosť lesného medovicového medu z ihličnatých stromov, a obzvlášť jedľového medovicového medu.

Pre oblasť pohoria Beskid Wyspowy je typická aj dlhá história zberu nektáru z jedľovej medovice včelami, čo viedlo k vzniku miestneho kmeňa včiel Dobra. Už samotná táto skutočnosť poukazuje na veľmi úzke prepojenie medzi výrobkom „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ a oblasťou, z ktorej pochádza. V priebehu stáročí si včely kmeňa Dobra vyvinuli mechanizmy, ktoré im umožňujú rozvíjať sa v oblasti, pre ktorú je typická prevaha medovice ako hlavného zdroja potravy; včely iných plemien či kmeňov by tu nedokázali samostatne prežiť. Ich jedinečné vlastnosti im umožňujú prežiť voľne v prírode v prostredí jedľových lesoch. Vďaka svojim vlastnostiam, ktoré sa vyvíjali niekoľko storočí, sú včely kmeňa Dobra najlepšie usposobené na výrobu medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“, pretože dokážu medovicu najrýchlejšie nájsť, najlepšie spracovať a ich med je najkvalitnejší. O význame výnimočných mechanizmov, ktoré sa u včiel kmeňa Dobra v pohorí Beskid Wyspowy vyvinuli, svedčí aj vysoká diastatická aktivita výrobku „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“. Tento parameter vypovedá o vysokom obsahu cenných enzýmov v mede, ktoré pochádzajú z organizmu kranských včiel kmeňa Dobra vyskytujúcich sa v oblasti Beskid Wyspowy.

Dlhá história včelárstva v tejto oblasti prispela k rozvoju zručností miestnych včelárov. Nevyužívali dovezené kmene, ani kríženie so včelami, ktoré nie sú prispôbené miestnym klimatickým podmienkam a zdrojom potravy. Vďaka ich chovateľskej činnosti sa podarilo uchovať kmeň Dobra v nezmenenej podobe. Miestni včelári vypracovali postupy výroby a metódy získavania medu „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“, ako aj zásady samotného chovu včiel. Vďaka úsiliu miestnych včelárov je kranská včela kmeňa Dobra od roku 2014 chránená ako genetický zdroj a na území dvoch obcí okresu Limanowa bol pre ňu zriadený región chráneného chovu. Táto iniciatíva prispieva k ochrane jedinečných vlastností včiel kmeňa Dobra, čo priamo vedie k zachovaniu osobitných vlastností výrobku „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“.

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ sa vyznačuje nízkym obsahom vody a HMF (5-hydroxymetylfurfuralu). Nízky obsah vody svedčí o správnom odparovaní vody včelami počas dozrievania medu a o schopnosti včelárov rozpoznať ideálny čas medobrania. HMF sa vytvára v mede z jednoduchého cukru v dôsledku vysokej teploty zahrievania a dlhého skladovania. Nízky obsah HMF vo výrobku „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ svedčí o jeho čerstvosti a zahriatí pri nízkej teplote, ktorým sa zachovali jeho cenné zložky. Na chemické zloženie, a teda aj na osobitné vlastnosti výrobku „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“ majú vplyv vedomosti a skúsenosti miestnych včelárov, ako aj pozornosť, ktorú venujú zachovaniu čerstvosti medu.

Na osobitných vlastnostiach výrobku „Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego“, sa priamo podieľajú všetky uvedené faktory, t. j. veľký výskyt lesných porastov jedle bielej, chov včiel miestneho kmeňa Dobra, čistota životného prostredia a priaznivá mikroklima pohoria Beskid Wyspowy, tradičný model včelárstva a zručnosti miestnych včelárov.

### Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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

---