



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 62

7. októbra 2019

Obsah

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2019/C 336/01 Výmenný kurz eura — 4. októbra 2019 1

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

2019/C 336/02 Oznámenie Komisie o postupe stanovenom v článku 1 ods. 4 smernice Rady 96/67/ES 2

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2019/C 336/03 Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.9527 — New Media Investment Group/Gannett CO) Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾ 5

INÉ AKTY

Európska komisia

2019/C 336/04 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 .. 7

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

4. októbra 2019

(2019/C 336/01)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,0979	CAD	Kanadský dolár	1,4612
JPY	Japonský jen	117,23	HKD	Hongkongský dolár	8,6099
DKK	Dánska koruna	7,4666	NZD	Novozélandský dolár	1,7350
GBP	Britská libra	0,89045	SGD	Singapurský dolár	1,5139
SEK	Švédská koruna	10,8105	KRW	Juhokórejský won	1 312,32
CHF	Švajčiarsky frank	1,0913	ZAR	Juhoafrický rand	16,6446
ISK	Islandská koruna	135,70	CNY	Čínsky juan	7,8497
NOK	Nórska koruna	9,9915	HRK	Chorvátska kuna	7,4215
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	15 531,39
CZK	Česká koruna	25,741	MYR	Malajzijský ringgit	4,5953
HUF	Maďarský forint	332,76	PHP	Filipínske peso	56,811
PLN	Poľský zlotý	4,3245	RUB	Ruský rubel'	71,1420
RON	Rumunský lei	4,7480	THB	Thajský baht	33,437
TRY	Turecká líra	6,2505	BRL	Brazílsky real	4,4726
AUD	Austrálsky dolár	1,6247	MXN	Mexické peso	21,5087
			INR	Indická rupia	77,8415

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

Oznámenie Komisie o postupe stanovenom v článku 1 ods. 4 smernice Rady 96/67/ES

(2019/C 336/02)

Podľa ustanovení článku 1 ods. 4 smernice Rady 96/67/ES z 15. októbra 1996 o prístupe k trhu služieb pozemnej obsluhy na letiskách Spoločenstva ⁽¹⁾, sa od Komisie vyžaduje, aby na informačné účely uverejnila zoznam letísk uvedených v tejto smernici.

	Letiská, ktorých ročný objem prepravy v roku 2018 prevyšil 2 milióny cestujúcich alebo 50 000 ton nákladu	Ostatné letiská otvorené pre obchodnú dopravu v roku 2018
Rakúsko	Vienna	Graz, Klagenfurt, Linz, Salzburg, Innsbruck
Belgicko	Brussels National, Charleroi-Brussels South, Liège-Bierset	Antwerpen, Kortrijk-Wevelgem, Ostend-Bruges
Bulharsko	Sofia, Burgas, Varna	Plovdiv, Gorna Oryahovitsa
Chorvátsko	Zagreb, Split, Dubrovnik	Zadar, Pula, Osijek, Brač, Rijeka, Mali Lošinj
Cyprus	Larnaka International Airport, Pafos International Airport	
Česko	Praha/Ruzyně	Benešov, Brno/Tuřany, Broumov, Břeclav, Bubovice, Česká Lípa, České Budějovice, Dvůr Králové, Frýdlant, Havlíčkův Brod, Hodkovice, Hořice, Hosín, Hradec Králové, Hranice, Cheb, Chomutov, Chotěboř, Chrudim, Jaroměř, Jičín, Jihlava, Jindřichův Hradec, Karlovy Vary, Kladno, Klatovy, Kolín, Krnov, Křižanov, Kyjov, Letkov, Letňany, Medlánky, Mikulovice, Mladá Boleslav, Mnichovo Hradiště, Moravská Třebová, Most, Nové Město, Olomouc, Ostrava/Mošnov, Panenský Týnec, Pardubice, Plasy, Plzeň/Líně, Podhořany, Polička, Přerov, Příbram, Příbyslav, Rakovník, Raná, Roudnice, Sazená, Skuteč, Slaný, Soběslav, Staňkov, Střichovice, Strakonice, Strunkovice, Šumperk, Tábor, Toužim, Ústí nad Orlicí, Velké Poříčí, Vrchlabí, Vysoké Mýto, Výškov, Zábřeh, Zbraslavice, Žamberk
Dánsko	Copenhagen, Billund	Aalborg, Aarhus, Bornholm/Rønne, Midtjylland/Karup, Esbjerg, Sønderborg, Roskilde
Estónsko	Lennart Meri-Tallinn	Tartu, Pärnu, Kuressaare, Kärdla
Fínsko	Helsinki-Vantaa	Enontekiö, Halli, Ivalo, Joensuu, Jyväskylä, Kajaani, Kemi-Tornio, Kittilä, Kokkola-Pietarsaari, Kuopio, Kuusamo, Lappeenranta, Maarianhamina, Mikkeli, Oulu, Pori, Rovaniemi, Savonlinna, Seinäjoki, Tampere-Pirkkala, Turku, Utti, Vaasa

(1) Ú. v. ES L 272, 25.10.1996, s. 36.

	Ostatné letiská otvorené pre obchodnú dopravu v roku 2018
Francúzsko	<p>Letiská, ktorých ročný objem prepravy v roku 2018 prevyšil 2 milióny cestujúcich alebo 50 000 ton nákladu</p> <p>Paris-Charles de Gaulle, Paris-Orly, Nice-Côte d'Azur, Lyon-Saint Exupéry, Toulouse-Blagnac, Marseille-Provence, Bâle-Mulhouse, Bordeaux-Mérignac, Nantes-Atlantique, Beauvais-Tille, La Réunion-Roland Garros, Pointe-à-Pitre-Le Raizet, Lille-Lesquin</p>
Nemecko	<p>Berlin-Tegel, Berlin-Schönefeld, Bremen, Dortmund, Düsseldorf, Frankfurt/Main, Hahn, Hamburg, Hannover, Köln/Bonn, Leipzig/Halle, München, Nürnberg, Stuttgart</p>
Grécko	<p>Athens, Iraklion, Thessaloniki, Rodos, Kerkyra, Chania, Kos, Santorini</p>
Maďarsko	<p>Budapest Liszt Ferenc International Airport</p>
Írsko	<p>Dublin, Cork</p>
Taliansko	<p>Roma-Fiumicino, Milano-Malpensa, Bergamo, Venezia, Napoli, Catania, Milano-Linate, Bologna, Palermo, Roma-Ciampino, Pisa, Bari, Cagliari, Torino, Verona, Treviso, Olbia, Lamezia Terme, Firenze, Brindisi</p>
Lotyšsko	<p>Riga International airport</p>
Litva	<p>Vilnius International Airport</p>
Luxembursko	<p>Luxembourg-Findel</p>
Malta	<p>Luqa-Malta International Airport</p>
Holandsko	<p>Amsterdam-Schiphol, Eindhoven, Maastricht</p>
	<p>Martinique-Aimé Césaire, Montpellier-Méditerranée, Ajaccio-Napoléon Bonaparte, Bastia-Poretta, Strasbourg-Entzheim, Biarritz-Pays Basque, Brest-Bretagne, Rennes-Saint-Jacques, Figari-Sud Corse, Pau-Pyrénées, Toulon-Hyères, Cayenne-Félix-Éboué, Perpignan-Rivesaltes, Tarbes-Lourdes-Pyrénées, Clermont-Ferrand-Auvergne, Carcassonne-Salvaza, Mayotte-Dzaoudzi-Pamandzi, Grenoble-Alpes-Isère, Calvi-Sainte Catherine, Limoges-Bellegarde, Bergerac-Dordogne-Périgord, Caen-Carpiquet, Metz-Nancy-Lorraine, La Rochelle-Ile de Ré, Nîmes-Garons, Beziers-Vias, Chambéry-Aix-les-Bains, Saint-Martin-Grand Case, Tours-Val De Loire, Deauville-Normandie, Saint Barthélemy, Paris-Le Bourget, Lorient-Lann-Bihoué, Poitiers-Biard, Dinard-Pleurtuit-St-Malo, Dole-Tavaux, Saint-Pierre-Pierrefonds, Rodez-Aveyron, Quimper-Pluguffan, Brive-Souillac, Châlons-Vatry, Castres-Mazamet, Maripasoula, Saint-Pierre-Pointe Blanche, Aurillac, Agen-La Garenne, Rouen-Vallée de Seine, Saint-Nazaire-Montoir (!)</p> <p>Augsburg, Braunschweig, Cuxhaven-Nordholz, Dresden, Eggenfelden, Erfurt, Friedrichshafen, Harle, Heide-Büsum, Helgoland, Heringsdorf, Ingolstadt/Manching, Jülich, Karlsruhe/Baden-Baden, Kassel-Calden, Mannheim, Memmingen, Münster-Osnabrück, Niederrhein, Norden-Norddeich, Paderborn-Lippstadt, Rostock-Laage, Saarbrücken, Sylt-Westerland, Wangerooge (!)</p> <p>Zakynthos, Mykonos, Kefallinia, Aktio, Mytilini, Samos, Skiathos, Kavala, Kalamata, Karpathos, Chios, Alexandroupolis, Paros, Araxos, Ioannina, Limnos, Naxos, Milos, Siteia, Icaria, N. Anchialos, Kythira, Leros, Skyros, Syros, Astypalaia, Kalymnos, Kastelorizo, Kozani, Kastoria, Kasos</p> <p>Pécs-Pogány, Győr-Pér, Hévíz-Balaton, Debrecen, Szeged, Nyíregyháza</p> <p>Shannon, Ireland West Airport Knock, Kerry, Donegal, Waterford</p> <p>Genova, Alghero, Trieste, Pescara, Trapani, Ancona, Comiso, Reggio Calabria, Rimini, Lampedusa, Perugia, Pantelleria, Cuneo, Crotona, Parma, Bolzano, Grosseto, Brescia, Marina di Campo, Salerno, Taranto, Foggia</p> <p>Liepāja airport</p> <p>Kaunas International Airport, Palanga International Airport, Šiauliai International Airport</p> <p>Eelde, Rotterdam-The Hague</p>

	Letiská, ktorých ročný objem prepravy v roku 2018 prevyšil 2 milióny cestujúcich alebo 50 000 ton nákladu	Ostatné letiská otvorené pre obchodnú dopravu v roku 2018
Poľsko	Chopin w Warszawie, Kraków-Balice, Gdańsk im. Lecha Wałęsy, Katowice-Pyrzowice, Warszawa/Modlin, Wrocław-Strachowice, Poznań-Ławica	Rzeszów-Jasionka, Szczecin-Goleniów, Bydgoszcz-Szwederowo, Łódź-Lublinek, Lublin, Zielona Góra-Babimost, Olsztyn-Mazury
Portugalsko	Lisboa, Oporto, Faro, Madeira	Beja, Bragança, Cascais, Corvo, Flores, Graciosa, Horta, Lajes, Pico, Ponta Delgada, Portimão, Porto Santo, Santa Maria, São Jorge, Vila Real, Viseu
Rumunsko	International Airport „Henri Coanda“ Bucuresti, International Airport „Avram Iancu“ Cluj	International Airport Bucuresti Baneasa-Aurel Vlaicu, International Airport Craiova, International Airport Timisoara-Traian Vuia, International Airport Arad, International Airport Oradea, International Airport Baia Mare, International Airport Satu Mare, International Airport Sibiu, International Airport Targu Mures, International Airport Suceava, International Airport Iasi, International Airport Bacau, International Airport Tulcea, International Airport Mihail Kogalniceanu-Constanta, Airport Tuzla
Slovensko	Bratislava	Košice, Poprad-Tatry, Sliac, Piešťany, Žilina
Slovinsko		Ljubljana-Jože Pučnik, Maribor-Edvard Rusjan, Portorož
Španielsko	Adolfo Suárez Madrid-Barajas, Alicante-Elche, JT Barcelona-El Prat, Bilbao, Fuerteventura, Girona, Gran Canaria, Ibiza, Lanzarote, Málaga-Costa del Sol, Menorca, Palma de Mallorca, Santiago, Sevilla, Tenerife-Norte, Tenerife-Sur, Valencia, Villoria, Zaragoza	Almería, Asturias, Badajoz, Burgos, Castellón-Costa Azahar, Ceuta/Heliport, Córdoba, El Hierro, FGL Granada-Jaén, Huesca-Pirineos, Jerez de la Frontera, La Gomera, La Palma, León, Lleida-Alguaire, Logroño, Madrid-Cuatro Vientos, Melilla, Aeropuerto Internacional Región de Murcia, Pamplona, Reus, Sabadell, Salamanca, San Sebastián, Seve Ballesteros-Santander, Son Bonet, Valladolid, Vigo
Švédsko	Stockholm/Arlanda, Göteborg/Landvetter, Stockholm/Bromma, Stockholm/Skavsta, Malmö	Luleå/Kallax, Umeå, Åre Östersund, Visby, Skellefteå, Ängelholm, Växjö/Kronoberg, Kiruna, Sundsvall-Timrå, Kalmar, Ronneby, Linköping/Saab, Halmstad, Norrköping/Kungsängen, Stockholm/Västerås, Jönköping, Örnköldsvik, Örebro, Karlstad, Arvidsjaur, Trollhättan-Vänersborg, Kristianstad, Borlänge, Gällivare, Lycksele, Vilhelmina, Hemavan Tärnaby, Kramfors-Sollefteå, Svea, Pajala, Mora/Siljan, Hagfors, Torsby
Spojené kráľovstvo	Heathrow, Gatwick, Manchester, Stansted, Luton, Edinburgh, Birmingham, Glasgow, Bristol, Belfast International, Newcastle, Liverpool, East Midlands London City, Leeds Bradford, Aberdeen, Belfast City	Barra, Benbecula, Biggin Hill, Blackpool, Bournemouth, Cambridge, Campbeltown, Cardiff, Carlisle Lake District Airport, City of Derry, Doncaster Sheffield, Dundee, Exeter, Humberside, Inverness, Islay, Isles of Scilly (St Marys), Kirkwall, Lands End, Lerwick, Lydd, Newquay, Norwich, Oxford, Prestwick, Scatsta, Shoreham, Southampton, Southend, Stornoway, Sumburgh, Teeside International, Tiree, Wick John O'Groats

(¹) 10 000 cestujúcich sa neuvádzajú. Letiská s ročným objemom prepravy nižším ako

(²) 10 000 cestujúcich sa neuvádzajú. Letiská s ročným objemom prepravy nižším ako

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.9527 — New Media Investment Group/Gannett CO)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2019/C 336/03)

1. Komisii bolo 30. septembra 2019 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- New Media Investment Group Inc. (USA),
- Gannett Co., Inc. (USA).

Podnik New Media Investment Group Inc. získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách výlučnú kontrolu nad celým podnikom Gannett Co., Inc.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- New Media Investment Group Inc.: vydávanie miestnej tlače a online médií,
- Gannett Co., Inc.: spoločnosť poskytujúca riešenia v oblasti médií a marketingu vrátane vydávania celoštátnej a miestnej tlače a online médií.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.

V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentracii podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v uvedenom oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr 10 dní odo dňa uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

M.9527 — New Media Investment Group/Gannett CO

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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 ⁽¹⁾ 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* Nórdl) 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.

(¹) 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 [10⁻⁴ S.cm⁻¹] 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>

ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK