

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 223/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Bardejovský Med / Med z Bardejova”

Nr UE: PDO-SK-02778 – 28.6.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Bardejovský Med / Med z Bardejova”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Słowacka

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Bardejovský Med”/„Med z Bardejova” obejmuje trzy odrębne produkty:

miód ze spadzi jodłowej;

miód ze spadzi lipowej; oraz

miód spadziowy.

Jest wprowadzany do obrotu w postaci płynnej lub skrzystalizowanej.

Miód ze spadzi jodłowej

Właściwości fizykochemiczne

Zawartość wody: nie więcej niż 18 % na powierzchni w naczyniu po sedimentacji

Zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF):

w przypadku miodu nierozpuszczanego po odwirowaniu nie więcej niż 5 mg/kg

w przypadku miodu rozpuszczanego po skrzystalizowaniu nie więcej niż 15 mg/kg

Zawartość sacharozy: nie więcej niż 5 g/100 g

Zawartość glukozy i fruktozy: co najmniej 60 %

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Zawartość mikroelementów: ponad 1 %
Przewodność elektryczna: co najmniej 100 mS/m
Zawiera bardzo duże ilości minerałów i mikroelementów.
Właściwości organoleptyczne
Wygląd

Barwa: klarowna, od ciemnej po czarną z delikatnym odcieniem zieleni po skryształowaniu
95–114 mm w skali Pfunda
Krystalizacja: w wyniku krystalizacji powstają niewielkie kryształki, które szybko rozpuszczają się w niskiej temperaturze podczas rozpuszczania miodu
Aromat: łagodny, niezbyt mocny, delikatnie słodki, maślany aromat
Smak: delikatnie słodki o łagodnym, niezbyt mocnym maślanym smaku

Miód ze spadzi lipowej

Właściwości fizykochemiczne
Zawartość wody: nie więcej niż 18 % na powierzchni w naczyniu po sedymentacji
Zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF):
w przypadku miodu nierozpuszczanego po odwirowaniu nie więcej niż 5 mg/kg
w przypadku miodu rozpuszczanego po skryształowaniu nie więcej niż 15 mg/kg
Zawartość sacharozy: nie więcej niż 5 g/100 g
Zawartość glukozy i fruktozy: co najmniej 60 %;
Zawartość mikroelementów: ponad 1 %
Przewodność elektryczna: co najmniej 90 mS/m
Właściwości organoleptyczne
Wygląd

Barwa: klarowna, od ciemnobrązowej po czarną z delikatnym śladem zieleni po skryształowaniu
95-110 mm w skali Pfunda
Krystalizacja: krystalizacja spadzi lipowej następuje stosunkowo szybko w porównaniu z krystalizacją spadzi innych gatunków; kryształki są dość duże i przypominają grube ziarenka piasku
Aromat: korzenny z silnym aromatem kwiatu lipy
Smak: delikatnie pikantny o charakterystycznym smaku podobnym do mentolu

Miód spadziowy

Właściwości fizykochemiczne
Zawartość wody: nie więcej niż 18 % na powierzchni w naczyniu po sedymentacji
Zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF):
w przypadku miodu nierozpuszczanego po odwirowaniu nie więcej niż 5 mg/kg
w przypadku miodu rozpuszczanego po skryształowaniu nie więcej niż 15 mg/kg
Zawartość sacharozy: nie więcej niż 5 g/100 g
Zawartość glukozy i fruktozy: co najmniej 60 %;
Zawartość mikroelementów: ponad 1 %
Przewodność elektryczna: co najmniej 95 mS/m

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa:	klarowna, brązowoczerwona, od brązowej po ciemnobrązową 95-110 mm w skali Pfunda
Krystalizacja:	szybka, powodująca powstanie raczej grubych kryształków
Aromat:	lekko korzenny
Smak:	lekko maślany i pikantny o charakterystycznym smaku spadzi

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji miodu „Bardejovský med”/„Med z Bardejova” muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie miodu „Bardejovský med”/„Med z Bardejova” musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4, w celu zapewnienia skuteczniejszej ochrony autentyczności i jakości tego produktu oraz jego identyfikowalności i nadzoru nad produktem.

Jest to jedyny sposób pozwalający zachować jakość i uniknąć jakichkolwiek zmian właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych. Transport towarów do nowej lokalizacji prowadzi do zmian temperatury i wilgotności, do absorpcji zapachów zewnętrznych oraz do zwiększenia ilości HMF i zmniejszenia ilości diastazy. Pakowanie produktu na określonym obszarze zmniejsza ryzyko zmieszania go z miodem spoza obszaru, o którym mowa w pkt 4.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Miód „Bardejovský med”/„Med z Bardejova” jest wytwarzany na obszarze Gór Czerchowskich w powiecie Bardejów w gminach Hertník, Šiba, Hervartov, Richvald, Kríže, Tarnov, Rokytov i Mokroluh oraz w następujących dzielnicach miasta Bardejów: Koligrund, Bardejovská Zábava, Poštárka i Bardejov-Mihaľov.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wniosek o rejestrację nazwy pochodzenia „Bardejovský med”/„Med z Bardejova” opiera się wyłącznie na szczególnej jakości i właściwościach produktu, które wynikają z czynników naturalnych i ludzkich występujących na obszarze geograficznym.

Góry Czerchowskie są położone w północno-wschodniej części Słowacji. Pasma to ukształtowało się na podłożu fli-szowym z piaskowców i iłowców. Powierzchnię pokrywają lasy mieszane, w których gatunkami panującymi są buk, jodła i sosna. Na części wzgórz, na których położony jest Bardejów, występują jednorodne drzewostany jodłowe, które w jednym miejscu są również poprzeplatane lipą drobnolistną i bukiem. Udział jodły w lasach na tym określonym obszarze geograficznym jest bardzo wysoki – szacuje się, że wynosi on 70 %. Jodła pokrywa około 6 000 ha obszaru zalesionego, a ule na tych obszarach są zlokalizowane w pasiekach stałych lub wędrownych.

Całe pasmo Gór Czerchowskich jest położone w chłodnej strefie klimatycznej, w której średnie temperatury zimą wahają się od -3 °C do -6 °C, latem – od 14 °C do 16 °C, a pokrywa śnieżna utrzymuje się przez 120–160 dni w roku. Podczas 10–30 dni roku temperatura na tym obszarze osiąga co najmniej 25 °C. Klimat jest raczej chłodny i wilgotny, co stwarza odpowiednie warunki dla cyklu życia miodownicy jodłowej zielonej (*Cinara pectinatae*) z rodziny miodownicowatych (*Lachnidea*) i tworzenia przez nią dużych kolonii. Mszyce wydzielają spadz, która stanowi podstawowy surowiec do wytwarzania miodu „Bardejovský med”/„Med z Bardejova”.

Mszyce żerują, dziurawiąc gałęzie jodły lub liście innych drzew liściastych lub iglastych i wysysając ich soki. Ich metabolizm nie pozwala na przetwarzanie niektórych składników soków, dlatego wydalają je w postaci słodkich kropli, które pszczoły przenoszą do swoich uli i wzbogacają o specjalne substancje (enzymy); zagęszczają je, przechowują w plastrach miodu w ulach i wytwarzają z nich miód. Pszczoła miodna rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*) jest hodowana na tym obszarze od dawna, dostosowała się do lokalnych warunków klimatycznych i pobierania spadzi.

Pszczoły wytwarzają „Bardejovský med”/„Med z Bardejova” w ulach znajdujących się w pasiekach stałych lub wędrownych w ściśle określonych granicach gmin na określonym obszarze geograficznym. Ule muszą być wykonane z naturalnego materiału – drewna. Pszczoły nie mogą być trzymane w ulach zbudowanych z tworzywa sztucznego lub polistyrenu.

Miód pozyskuje się z plastrów miodu poprzez odwirowywanie w miodarkach. Wirowanie przeprowadza się, gdy miód jest dojrzały, a zawartość wody nie przekracza 18 %. Zabrania się wirowania plastrów zawierających czerwie. W czasie sezonu pszczelarskiego zabronione jest stosowanie chemicznych produktów leczniczych w ulach. Zawartość wody w miodzie nie może być zredukowana w drodze odparowywania technicznego. Po odwirowaniu miód jest filtrowany przez sita, aby usunąć zanieczyszczenia (wosk, pszczoły itp.). Z miodu można tylko usuwać zanieczyszczenia, nie można do niego niczego dodawać. Następnie miód jest przechowywany w przeznaczonych do tego celu pojemnikach lub może być od razu rozlewany do szklanych słoików przeznaczonych do sprzedaży końcowej konsumentowi. Po odwirowaniu, jeżeli miód jest przechowywany w pojemnikach, może rozpuszczać się wyłącznie w temperaturach poniżej 45 °C. Cały proces wirowania i rozlewania miodu może odbywać się wyłącznie w przeznaczonym do tego celu zakładzie zatwierdzonym przez odpowiedni regionalny urząd ds. weterynaryjnych oraz żywności, który musi znajdować się na określonym obszarze.

Pszczelarze odbierają miód w tradycyjny rzemieślniczy sposób, który jest ściśle związany z obszarem. Umiejętności lokalnych pszczelarzy przejawiają się w wyborze miejsc, w których zakładają pasieki, sposobie pozyskiwania miodu, jego odwirowywaniu oraz zasadach przechowywania i dekantacji miodu. W podkurzaczku używa się wyłącznie starego butwiejącego drewna z lokalnych drzew, które wytwarza nieszkodliwy i niedrażniący dym. W czasie sezonu pszczelarskiego nie wolno podkarmiać pszczół cukrem ani innym pokarmem. Plastry miodu odsklepia się w tradycyjny sposób przy użyciu widelca. Odciąganie miodu z ramki następuje poprzez odwirowanie i odbywa się bez podgrzewania. Miód nie jest pasteryzowany.

Wyjątkowy charakter miodu „Bardejovský Med”/„Med z Bardejova” wynika z faktu, że zarówno spadź lipowa, jak i miód spadziowy zawierają również spadź jodłową, która nadaje im barwę od ciemnobrązowej do czarnej; kompozycja ta tworzy bardzo delikatny smak. Zawdzięcza szczególną jakość swojemu składowi i wysokiej zawartości flawonoidów, minerałów i mikroelementów. Pozyskiwany w ten sposób miód charakteryzuje się raczej gęstą konsystencją, delikatnym smakiem, ciemną barwą i aromatem. Zawiera bardzo duże ilości minerałów i mikroelementów.

Wysokiej jakości „Bardejovský Med”/„Med z Bardejova” wytwarzany na czystych i naturalnych terenach zdobył szereg nagród na prestiżowych targach światowych. Jakość tego produktu opisano również w tekście opublikowanym w dzienniku Pravda 5 lipca 2016 r.: „Na przykład jakiś czas temu miód spadziowy z Bardejova uznano za wzorcowy produkt tego typu”. Artykuł, który ukazał się w dzienniku Nový čas 14 października 2012 r., był opatrzony nagłówkiem „Miód z Bardejova najlepszy na świecie: pszczelarz Jozef zdobywa złoto”.

„Bardejovský med”/„Med z Bardejova” jest ściśle powiązany z obszarem, z którego pochodzi. Szczególnie właściwości produktu mają związek z obszarem geograficznym. Jednorodny drzewostan jodłowy rośnie wyłącznie w bardzo sprzyjającym i czystym środowisku. Warunki mikroklimatyczne, wysokość nad poziomem morza, klimat i wilgotność występujące na określonym obszarze tworzą warunki sprzyjające rozmnażaniu się mszyc, co z kolei ma wpływ na wytwarzanie spadzi. Ule są położone w gęstych lasach jodłowych.

Przewodność elektryczna miodu spadziowego na określonym obszarze geograficznym jest dużo wyższa niż typowa przewodność miodów spadziowych na innych obszarach. Efektem przewodności elektrycznej jest wysoka zawartość mikroelementów i minerałów, takich jak magnez, mangan, żelazo, miedź, kobalt, wapń, fosfor i innych. To obecność tych minerałów i mikroelementów w podglebiu miejsc porośniętych jodłą nadaje miodowi „Bardejovský med”/„Med z Bardejova” jego szczególne właściwości i jakość. Te rzadko spotykane substancje dostają się do gałęzi jodły przez system korzeniowy, a następnie są wydzielane przez żyjące się ich sokami mszyce. Potem pszczoły przenoszą je do swoich uli, w których wytwarzany jest miód. Okoliczności te mają wpływ na skład i jakość miodu i nadają miodowi z Bardejova jego charakterystyczne właściwości.

Miód z jodły jest wytwarzany na tym obszarze nieprzerwanie od bardzo dawna. Doświadczenie i umiejętności lokalnych pszczelarzy znajdują odzwierciedlenie w metodzie produkcji miodu. Dzięki wysokiemu poziomowi umiejętności lokalni pszczelarze są również w stanie sprostać wielu wymogom dotyczącym wytwarzania miodu i wytwarzać miód o szczególnych właściwościach wynikających z wyjątkowego charakteru tego obszaru geograficznego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/pdf/specyfikacie_op_oz/Specifikacia_Bardejov.pdf
