

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014**

(2023/C 307/08)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 <sup>(1)</sup>.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

**(Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)**

**„Bardejovský Med / Med z Bardejova”**

**Nr UE: PDO-SK-02778-AM01 – 14.6.2023**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Nazwa produktu**

„Bardejovský Med / Med z Bardejova”

**2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Słowacja

**3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Úrad priemyselného vlastníctva SR (Urząd Własności Przemysłowej Republiki Słowackiej)

—

**4. Opis zatwierdzonych zmian**

„BARDEJOVSKÝ MED”/„MED Z BARDEJOVA”

TEKST ORYGINALNY:

Miód ze spadzi jodłowej

Właściwości fizykochemiczne

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

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 skryształizowaniu 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 100 mS/m

Zawiera bardzo duże ilości minerałów i mikroelementów.

#### Właściwości organoleptyczne

##### Wygląd

Barwa:	klarowna, od ciemnej po czarną z delikatnym odcieniem zieleni po skryształizowaniu, 95–114 mm w skali Pfunda
Kryształizacja:	w wyniku kryształizacji 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 skryształizowaniu 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 skryształizowaniu, 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

#### TEKST W NOWYM BRZMIENIU:

#### Miód ze spadzi jodłowej

#### 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 45 %
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 skryształizowaniu, ponad 65 mm w skali Pfunda
Kryształizacja:	w wyniku kryształizacji 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 skryształizowaniu nie więcej niż 15 mg/kg
Zawartość sacharozy:	nie więcej niż 5 g/100 g
Zawartość glukozy i fruktozy:	co najmniej 45 %
Przewodność elektryczna:	co najmniej 90 mS/m

## Właściwości organoleptyczne

## Wygląd

Barwa:	klarowna, od ciemnobrązowej po czarną z delikatnym śladem zieleni po skryształizowaniu, ponad 65 mm w skali Pfunda
Kryształizacja:	kryształizacja spadzi lipowej następuje stosunkowo szybko w porównaniu z kryształizacją 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 skryształizowaniu nie więcej niż 15 mg/kg
Zawartość sacharozy:	nie więcej niż 5 g/100 g

Zawartość glukozy i fruktozy:	co najmniej 45 %
Przewodność elektryczna:	co najmniej 95 mS/m
Właściwości organoleptyczne	
Wygląd	
Barwa:	klarowna, od ciemnej po czarną z delikatnym śladem zieleni po skryształizowaniu, ponad 65 mm w skali Pfunda
Kryształizacja:	szybka, powodująca powstanie raczej grubych kryształków
Aromat:	lekko korzenny
Smak:	lekko maślany i pikantny o charakterystycznym smaku spadzi

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Bardejovský Med / Med z Bardejova”**

**Nr UE: PDO-SK-02778-AM01 – 14.6.2023**

**ChNP (X) ChOG ( )**

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

„Bardejovský Med / Med z Bardejova”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Słowacja

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

**3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]**

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 skryształizowanej.

Miód ze spadzi jodłowej

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 skryształizowaniu nie więcej niż 15 mg/kg

Zawartość sacharozy: nie więcej niż 5 g/100 g

Zawartość glukozy i fruktozy: co najmniej 45 %

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 skryształizowaniu,

ponad 65 mm w skali Pfunda

Kryształizacja: w wyniku kryształizacji 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 skryształizowaniu nie więcej niż 15 mg/kg

Zawartość sacharozy: nie więcej niż 5 g/100 g

Zawartość glukozy i fruktozy: co najmniej 45 %

Przewodność elektryczna: co najmniej 90 mS/m

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: klarowna, od ciemnobrązowej po czarną z delikatnym śladem zieleni po skryształizowaniu, ponad 65 mm w skali Pfunda

Kryształizacja: kryształizacja spadzi lipowej następuje stosunkowo szybko w porównaniu z kryształizacją 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 nierozpuszczonego po odwirowaniu nie więcej niż 5 mg/kg w przypadku miodu rozpuszczonego po skryształowaniu nie więcej niż 15 mg/kg
Zawartość sacharozy:	nie więcej niż 5 g/100 g

Zawartość glukozy i fruktozy: co najmniej 45 %

Przewodność elektryczna: co najmniej 95 mS/m

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa:	klarowna, od ciemnej po czarną z delikatnym odcieniem zieleni po skryształowaniu, ponad 65 mm w skali Pfunda
Kryształizacja:	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, Križe, 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 określo-nym 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, pokrywa śnieżna utrzymuje się przez 120–160 dni w roku, a liczba dni, gdy temperatura wynosi co najmniej 25 °C, waha się od 10 do 30. Klimat jest raczej chłodny i wilgotny, co stwarza odpowiednie warunki dla cyklu życia miodownicy jodłowej zielonej (*Cinara pectinatae*) z rodziny miodow-nicowatych (*Lachnidea*) i tworzenia przez nią dużych kolonii, które wytwarzają spadź i są podstawowym źródłem surowca do produktu „Bardejovský med”/„Med z Bardejova”.

Mszyce żerują, dziurawiąc gałęzie jodły lub liście innych drzew liściastych lub iglastych i wysysając ich soki. Ich meta-bolizm 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 hodo-wana na tym obszarze od dawna, dostosowała się do lokalnych warunków klimatycznych i pobierania spadzi. 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 wędrow-nych w ściśle określonych granicach gmin na określonym obszarze geograficznym. Ule muszą być wykonane z natu-ralnego materiału – drewna. Pszczoły nie mogą być trzymane w ulach zbudowanych z tworzywa sztucznego lub poli-styrenu.

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. Zawar-tość 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 zanieczyszcze-nia, 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 konsu-mentowi. Po odwirowaniu, jeżeli miód jest przechowywany w pojemnikach, może rozpuszczać się wyłącznie w tem-peraturach 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 podkurzaczu używa się wyłącznie sta-rego butwiejącego drewna z lokalnych drzew, które wytwarza nieszkodliwy i niedrażniący dym. W czasie sezonu pszczelarskiego nie wolno podkarmiać pszczoł cukrem ani innym pokarmem. Plastry miodu odsklepia się w trady-cyjny sposób przy użyciu widelca. Odciąganie miodu z ramki następuje poprzez odwirowanie i odbywa się bez pod-grzewania. 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 z 5 lipca 2016 r.: „Na przykład jakiś czas temu miód spadziowy z Bardejova uznano za wzorcowy produkt tego typu”. 14 października 2012 r. w dzienniku *Nový čas* ukazał się artykuł zatytułowany „Miód z Bardejova najlepszy na świecie: pszczelarz Jozef zdobywa złoto”.

„Bardejovský med”/„Med z Bardejova” jest ściśle powiązany z obszarem, z którego pochodzi. Szczególne 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. Przewodność elektryczna wynika z wysokiej zawartości 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 żywiące 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/2023/CHOP\\_CHZO/%C5%A1pecifik%C3%A1cie/BARDEJOVSKY%20MED%20MED%20Z%20BARDEJOVA.pdf](https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/2023/CHOP_CHZO/%C5%A1pecifik%C3%A1cie/BARDEJOVSKY%20MED%20MED%20Z%20BARDEJOVA.pdf)

---