C/2025/6674

16.12.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6674)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Miel Villuercas-Ibores“

Referenční číslo EU: PDO-ES-01268-AM01 – 17.9.2025

1. **Název produktu**

„Miel Villuercas-Ibores“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ Zeměpisné označení

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura Dirección General de Agricultura y Ganadería (Ministerstvo zemědělství, rozvoje venkova, obyvatelstva a území Vlády autonomní oblasti Extremadura, Generální ředitelství pro zemědělství)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu může být označena za standardní ve smyslu čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143. Konkrétně se jedná o změny, které NELZE klasifikovat jako změny na úrovni Unie, a to z těchto důvodů:

1) změny nezahrnují změnu názvu CHOP nebo změnu v používání tohoto názvu;

2) neexistuje riziko, že bude narušena souvislost produktu se zeměpisnou oblastí, ani

3) změny nevedou k dalším omezením pro uvádění chráněného produktu na trh.

Co se týče potvrzení, že neexistuje riziko narušení souvislosti mezi produktem a zeměpisnou oblastí, je třeba poznamenat, že žádná z požadovaných změn se nijak nedotýká znění oddílu „Souvislost“ ve specifikaci produktu. Souvislost není dotčena ani nepřímo. Třebaže souvislost se zakládá mimo jiné na nízkém obsahu HMF a vody a na vysoké aktivitě diastázy a navrhované změny se lehce dotýkají těchto tří parametrů, stále platí, že u těchto parametrů jsou nastaveny výrazně přísnější limity, než jaké stanoví jakostní norma pro med.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Označení

Změna rozmezí pro povolený obsah vody

Popis

Změna se týká oddílu 4.2 jednotného dokumentu a oddílu „Popis produktu“ specifikace.

V popisu produktu se u fyzikálních vlastností, které jsou společné všem medům s CHOP, provádí následující úprava:

Požadavek na obsah vody se mění z rozmezí „14–17 %“ na „< 17 %“. Ve skutečnosti se jedná o nápravu chyby, protože u medu nemá velký smysl určovat minimální limit pro obsah vody; důležité je však stanovit maximální hodnotu, kterou nelze překročit.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

Změna maximálního limitu pro hydroxymethylfurfural

Popis

Změna se týká oddílu 4.2 jednotného dokumentu a oddílu „Popis produktu“ specifikace.

V popisu produktu se u chemických vlastností, které jsou společné všem medům s CHOP, provádí následující úprava:

Maximální limit pro hydroxymethylfurfural (HMF) se mění z 10 mg/kg na „< 18 mg/kg“. Vypouští se také upřesnění, že tento limit se vztahuje k okamžiku uvedení na trh, jelikož k ověření musí dojít dříve.

Změna se provádí kvůli dopadům změny klimatu – jara ve vymezené zeměpisné oblasti se vyznačují vyššími teplotami a méně pravidelnými srážkami.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

Změna limitu pro aktivitu diastázy

Popis

Změna se týká oddílu 4.2 jednotného dokumentu a oddílu „Popis produktu“ specifikace.

V popisu produktu se v písmeni c) snižuje limit pro aktivitu diastázy z 30 na 22. Změna se provádí kvůli dopadům změny klimatu – jara ve vymezené zeměpisné oblasti se vyznačují vyššími teplotami a méně pravidelnými srážkami.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

Aktualizace, pokud jde o kontrolní subjekt

Popis

V oddíle G specifikace produktu se aktualizují údaje o kontrolním subjektu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

Nomenklaturní aktualizace, pokud jde o druh produktu

Popis

V jednotném dokumentu se mění klasifikace druhu produktu v souladu s novou nomenklaturou.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Miel Villuercas-Ibores“

Referenční číslo EU: PDO-ES-01268-AM01 – 17.9.2025

1. **Název (názvy)**

„Miel Villuercas-Ibores“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ Zeměpisné označení

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0409 – Přírodní med

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Názvem „Miel Villuercas-Ibores“ se označuje med získávaný z původní květeny včelou medonosnou (*Apis mellifera*).

V závislosti na různých typech vegetace se rozlišují následující druhy medu:

— květový med jednodruhový, retamový (*Retama sphaerocarpa*),

— květový med jednodruhový, kaštanovníkový (*Castanea sativa*),

— květový med vícedruhový,

— med medovicový.

a) Společné vlastnosti medů s CHOP „Miel Villuercas-Ibores“:
Obsah vody < 17 %
HMF: < 18 mg/kg
Elektrická vodivost:

1. nejméně 0,8 mS/cm (kaštanovníkový a medovicový med);

2. nejvýše 0,8 mS/cm (retamový a vícedruhový květový med).

Obsah sacharózy: < 5 g/100 g
Obsah fruktózy a glukózy:

1. > 60 g/100 g (obecně);

2. > 45 g/100 g (medovicový med).

b) Pylové vlastnosti:
Retamový med: > 50 % retamy druhu *Retama sphaerocarpa*.
Kaštanovníkový med: > 70 % kaštanovníku setého (*Castanea sativa*).
Med květový vícedruhový: Tento med se sklízí počátkem léta a v přítomných pylových spektrech se odráží květová rozmanitost předcházejících měsíců (hojně zastoupeny bývají pyly rostlin čeledí bobovité, bukovité, vřesovcovité, hluchavkovité a/nebo cistovité) a charakteristiky místního kraje.

Medovicový med: Tento druh medu vyrábějí včely z výměšků, které jsou vylučovány živými částmi rostlin (zvláště druhů čeledi bukovité, rodu dub) nebo které se nacházejí na jejich povrchu. Medovicový med obsahuje též malý podíl doprovodných pylů typických místních druhů čeledí bukovité, vřesovcovité, hluchavkovité a/nebo cistovité.

Tento med vyrábějí včely především ke konci léta, kdy je množství kvetoucích rostlin v oblastech jejich pastvy za celý rok nejnižší.

c) Aktivita diastázy: nejméně 22.

d) Organoleptické vlastnosti:

Retamový med: světle až tmavě jantarová barva s červenavými odlesky, výrazná vůně a sladká chuť.

Kaštanovníkový med: tmavě jantarová barva s červenavými nebo zelenavými odstíny, dominantní vůně, mírně nakyslá a hořká svíravá chuť.

Med květový vícedruhový: jantarová barva v odstínech, jež sahají od světlých až po tmavé v závislosti na druzích kvetoucích rostlin, různorodá vůně a chuť.

Medovicový med: tmavě jantarová barva, nižší sladkost a pronikavá charakteristická vůně.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

—

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Med musí pocházet výhradně z úlů, které se nacházejí v produkční oblasti. Sezónní přesuny úlů mimo vymezenou oblast se nepřipouští.

Odvčelování rámků s pomocí smetáčků a/nebo dýmáků.

Odvíčkovávání plástů tradičním postupem za použití odvíčkovacích nožů nebo vidliček.

Vytáčení medu odstřeďováním.

Uskladňování medu do soudků nebo stáčecích nádob.

Odstraňování nečistot dekantováním a filtrováním.

Ve výjimečných případech, kdy hrozí, že by včelstvo mohlo uhynout kvůli špatné snůšce, je možné včely v době, kdy nepřinášejí nektar, přikrmovat. K přikrmování lze použít jeden nebo vícero z následujících produktů: med vyrobený samotným včelstvem, sacharózu (třtinový cukr), glukózu a ovocný sirup.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Balený med se dodává na trh v tekuté nebo pevné (krystalizované) formě.

U krystalizovaného medu se produkt před stáčením a balením zahřívá na nejvýše 45 °C.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Med se opatřuje číslovaným kontrolním štítkem, na němž je vyobrazeno logo chráněného označení původu a jejž subjekt odpovědný za balení připevňuje na výrobek vždy tak, aby už štítek nebylo možné znovu použít. Med musí být označen symbolem EU a logem CHOP „Miel Villuercas-Ibores“.

Logo chráněného označení původu „Miel Villuercas-Ibores“ vypadá takto:



Napravo je uveden nápis Extremadura a mapka, na níž je dvojitým kroužkem vyznačena oblast, odkud med pochází.

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Oblast produkce medu se nachází ve španělské autonomní oblasti Extremadura na jihovýchodě provincie Cáceres. Spadá do ní celkem 27 obcí kraje Villuercas-Ibores, které bez výjimky náleží k provincii Cáceres.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Přírodní faktory

Kraj Villuercas-Ibores je formován souborem mimořádně strmých a těžko přístupných horských útvarů, korunovaných skalami z ordovických křemenců lemovaných břidlicemi a pískovci. Nejvyšší nadmořské výšky (1 601 m) dosahuje masiv La Villuerca. Hydrografickou síť tvoří několik řek, jež náleží k povodí toků Tajo a Guadiana. Z hlediska ročního úhrnu srážek panuje v produkční oblasti subhumidní klima, a prší zde tedy více než ve většině jiných částí Extremadury.

Místní půdy se podle taxonomické klasifikace USDA Soil Taxonomy řadí mezi entisoly, inceptisoly a alfisoly. Entisoly se nacházejí ve velmi úzkých pásech v nivách podél řek Ruecas a Silvadillos, inceptisoly především při severních úbočích hor a alfisoly pak v jižní části kraje na říčních terasách a na nízko položených horských plošinách. Půdy jsou jen málo příhodné pro pěstování zemědělských plodin a nejlépe se hodí pro lesnické využití.

Kraj Villuercas-Ibores se vzhledem ke své biogeografické poloze vyznačuje velmi bohatou květenou (LADERO, 1987). Rozsáhlé plochy tohoto regionu zaujímají pastviny a travnaté keřové porosty, kde mohou včely na velikém prostoru spásat nektar z původních místních rostlin a vyrábět z něho med vynikajících vlastností. Potravu v podobě nektaru, pylu a navíc i medovice skýtají dělnicím také hojná stromoví tvořená kaštanovníky a rozličnými druhy dubů včetně dubů cesmínových a korkových. Třebaže místní vegetační pokryv obecně sestává z flóry příznačné pro lesní ekosystémy a dehesy, nejvýznamnějšími druhy vymezené zeměpisné oblasti jsou kaštanovník, olivovník a různé druhy cistovitých. Neméně důležité jsou zde také rozlehlé dubové lesy.

Z bezpočtu rostlinných druhů, z nichž mohou včely získávat potravu, jsou v kraji Villuercas-Ibores nejvýznamnější tyto původní medonosné rostliny:

— čeleď BRUTNÁKOVITÉ: hadinec jitrocelovitý (*Echium plantagineum* L.), pilát modrý (*Anchusa azurea* Miller),

— čeleď BRUKVOVITÉ: ředkev ohnice (*Raphanus raphanistrum* L.),

— čeleď VŘESOVCOVITÉ: vřesovce druhů *Erica australis* L., *Erica lusitanica* Rudolphi a *Erica umbellata* L., vřes obecný (*Calluna vulgaris* (L.) Hull), planika obecná (*Arbutus unedo* L.),

— čeleď BOBOVITÉ: retama druhu *Retama sphaerocarpa* L., jetel hvězdovitý (*Trifolium stellatum* L.), kručinka druhu *Genista tridentata*, čilimník mnohokvětý (*Cytisus multiflorus*),

— čeleď BUKOVITÉ: kaštanovník setý (*Castanea sativa* Miller), dub pyrenejský (*Quercus pyrenaica* Willd.), dub okrouhlolistý (*Quercus rotundifolia* L.), dub korkový (*Quercus suber* L.),

— čeleď HLUCHAVKOVITÉ: levandule korunkatá stopkatá (*Lavandula stoechas* subsp. *pedunculata* Miller), rozmarýn lékařský (*Rosmarinus officinalis* L.),

— čeleď RŮŽOVITÉ: ostružiník středozemský (*Rubus ulmifolius* Schott),

— čeleď MIŘÍKOVITÉ: máčka ladní (*Eryngium campestre* L.),

— čeleď CISTOVITÉ: cist ladanový (*Cistus ladanifer* L.), cisty a devaterníkovce (*Cistus* spp. a *Halimium* spp.).

Lidské faktory

Kraj Villuercas-Ibores byl odjakživa spjat s včelařstvím. Konkrétní zmínky o chovu včel existují nejméně od roku 1086 a o medu se pojednává i v souvislosti se zázrakem Panny Marie z Guadalupe (1575). Včely, včelařství a květena dodnes nalézají odraz v četných místních zeměpisných jménech – příkladem lze uvést názvy obcí Castañar, Carrascalejo či Peraleda, název horského úbočí La Umbría del Colmenar v obci Cañamero nebo název potoka El Arroyo del Enjambrero a údolí Valle del Enjambrero v obci Alía.

Oblast produkce má silně venkovský a horský charakter. Obce jsou zde řídce osídleny a hlavní obživou místních obyvatel je pěstování zemědělských plodin a chov dobytka. Vzhledem k těmto poměrům a k přítomnosti původní, člověkem téměř nepozměněné květeny se stalo vhodnou činností včelařství. Med se v tomto kraji stále získává tradičními postupy tak, aby zůstala zachována jeho celková kvalita a vlastnosti.

Z tradičních postupů, kteří místní včelaři uplatňují, stojí za zmínku především způsob provozování úlů. Ty se v průběhu včelařského roku nesmějí přesouvat jinam než do míst, která se nacházejí ve vymezené produkční oblasti.

Další hlavní zásadou je, že med z poslední snůšky se včelstvům ponechává jako zásoba potravy. Včelařství provozované ve vymezené zeměpisné oblasti tedy není intenzivní. Při podzimním medobraní se nevytáčí veškerý med, nýbrž jen jeho část, aby včelám zbyl dostatek potřebné potravy. Tento způsob hospodaření zajišťuje včelstvu dobré životní podmínky, díky kterým zůstává v dobré kondici a schopné dalšího využívání.

Specifičnost produktu

Vymezená produkční oblast představuje se svou dlouholetou včelařskou tradicí jednu z nejvýznačnějších částí extremadurského regionu, kde včelaři po staletí využívají původní květeny. Název „Miel Villuercas-Ibores“ se začal používat s ohledem na historický věhlas místního medu, na tradiční rukodělné postupy uplatňované při jeho přípravě a na jeho zvláštní vlastnosti podmíněné přírodním prostředím, v němž vzniká.

Jelikož v zeměpisné oblasti vymezené pro CHOP „Miel Villuercas-Ibores“ nedochází na rozdíl od jiných částí Extremadury k sezónním přesunům úlů, včelaři získávají med, jenž vykazuje stejnorodé zastoupení místní květeny a jehož charakteristické vlastnosti jsou dány výhradně souhrou zdejších přírodních a lidských faktorů.

O tradičním systému produkce svědčí hodnoty příslušných parametrů, jež u konečného výrobku poukazují na jeho vysokou kvalitu.

— Pro med s tímto CHOP jsou příznačné nízké hodnoty HMF, jež jsou znakem čerstvosti a rukodělných metod produkce.

— Nízký obsah vody je dokladem zralosti a lze jej vysvětlit neintenzivním hospodařením, při němž zůstávají plásty dostatečně dlouho zavíčkované.

— Díky své čerstvosti vykazuje tento med vysokou aktivitu diastázy.

— Jeho elektrická vodivost a organoleptické vlastnosti jsou vázány na druhy rostlinných pylů, ze kterých jej včely vyrábějí.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu

Na základě rozboru rozličných pylových spekter bylo možné definovat zeměpisné ukazatele, které jsou pro med s CHOP „Miel Villuercas-Ibores“ příznačné. V medu byly zjištěny stejnorodé pylové profily charakteristické pro vymezenou zeměpisnou oblast a nejvýše 1 % zastoupení pylů užitkových či nepůvodních rostlin.

Odlišujícím znakem této zeměpisné oblasti je produkce medovicového medu. Ten včely vyrábějí v září a říjnu, kdy končí nebo již zcela skončila doba květu, a dělnicím se tak nedostává nektaru pro med květový. V tuto roční dobu proto získávají potravu z výměšků, které jsou vylučovány živými částmi rostlin z čeledi bukovité nebo které se nacházejí na jejich povrchu v důsledku působení určitých druhů hmyzu. Jelikož místní včelaři v těchto měsících, kdy nektar schází, nepřesouvají úly do jiných oblastí, kde květ ještě probíhá, sběr medovice zajišťuje včelám přežití.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/pliego+de+condiciones+modificaciones+2025+Consolidado.pdf