C/2024/1481

12.2.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/1481)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady [1] (EU) č. 1151/2012 do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa"

EU č.: PDO-ES-02863 – 7.9.2022

CHOP (x) CHZO ( )

1. **Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa"

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.4 Ostatní produkty živočišného původu (vejce, med, různé mléčné výrobky kromě másla atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Med „Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" je potravina produkovaná včelami z nektaru květů některých rostlin nacházejících se na Ibize, které včely nasají, přeměňují, spojují s určitými látkami, které samy produkují, ukládají, dehydratují, skladují a nechají zrát v plástových buňkách úlu.

Pylové vlastnosti:

„Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" se vyznačuje přítomností pylu náležejícího k těmto botanickým druhům: *Lotus* sp. (štírovník růžkatý) a *Cistus-Helianthemum* sp. (devaterník), kromě *Cistus ladanifer*. Kromě toho, *Echium* sp. (hadinec) je v tomto medu obsažen z více než 80 %. Popsané botanické druhy slouží jako ukazatele zeměpisného původu výrobku.

Produkt „Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" sbíraný na jaře se doplňuje pylem z *Psoralea bituminosa* L. (bitumenárie modrá) a jiných keřových luskovin (*Fabaceae*) a na jaře kvetoucích rostlin čeledi brukvovitých (*Brassicaceae*).

Produkt „Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" sbíraný na podzim obsahuje rovněž pyl z *Ceratonia siliqua* (rohovník obecný) a *Erica multiflora* (vřesovec mnohokvětý).

Obsah medovicového prvku je nižší než 3 %.

Organoleptické vlastnosti v době balení:

Jantarová barva (velmi světlá až tmavá), zářivý vzhled bez viditelných nečistot. Středně intenzivní aroma, květinové, svěží, s možnými tóny kafru. Střední až vysoká viskozita. Sladká chuť s kyselými tóny a osvěžujícím pocitem.

[1] Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

— Barva: podle Pfundovy stupnice 40–142 mm

— Obsah hydroxymethylfurfuralu: méně než 35 mg/kg v době balení:

— Aktivita diastázy: nad 12 na Schadeově stupnici v době balení:

— Vlhkost: méně než 18 %

— Pevné látky nerozpustné ve vodě: méně než 0,05g/100

— Sacharóza: méně než 0,5 %

— Vodivost: nejvýše 0,8 mS/cm

— Obsah volných kyselin nižší než 40 miliekvivalentů/kg

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Včely se mohou živit cukry a rostlinnými extrakty v případě nedostatku potravy v přírodním prostředí a pouze s cílem zajistit přežití včelstva. Používání pylu a potravin obsahujících přídatné látky je zakázáno. Je povinností zabránit krmení včel po dobu nejméně jednoho měsíce před sběrem medu.

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

Všechny fáze výroby produktu „Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa“ (sběr a vytáčení) musí probíhat v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

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

Obal produktu „Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa“ je vyroben ze skla nebo jiného materiálu, který zaručuje kvalitu produktu, a je hermeticky uzavřen a opatřen záruční pečetí, aby se zajistilo, že nedojde k narušení obalu. Balení má maximální objem 1 kg.

Pro zachování vlastností produktu „Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa“ je nezbytné, aby byl produkt balen v zařízeních, kde se vytáčí.

Manipulace s volně loženými šaržemi medu a jejich přeprava by mohly mít negativní dopad na jeho aroma a chuť. Zaprvé je tomu tak proto, že by mohlo dojít ke změnám environmentálních podmínek, které by mohly vést ke změně nebo ztrátě těkavých sloučenin, které medu dodávají jeho charakteristickou chuť, a za druhé by mohly být absorbovány cizorodé pachy, což by změnilo konečné aroma.

Pokud by byl med přepravován volně ložený, mohl by být vystaven nežádoucím podmínkám vlhkosti a teploty, což by ohrozilo jeho kvalitu, neboť diastatická aktivita a obsah vody se mohou značně lišit.

Vysoká úroveň hygroskopičnosti medu znamená, že je důležité kontrolovat vlhkost okolního prostředí, aby se zabránilo fermentaci. Balení produktu v zařízeních, kde byl med vytočený, minimalizuje dobu, po kterou je produkt vystaven okolní vlhkosti.

Vzhledem k výše uvedeným okolnostem a zkušenostem hospodářských subjektů se produkt Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa po zrání tradičně balí ve stejných prostorách, kde byl vytočen, a mezi jednotlivými zařízeními není přepravován jako volně ložený.

Teplota během manipulace a vytáčení nesmí překročit 25 °C. Správná manipulace a balení při kontrolované teplotě umožňují získat med s optimálním obsahem hydroxymethylfurfuralu, který svědčí o jakosti a čerstvosti, a získat charakteristickou barvu produktu „Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa“.

Za účelem kontroly jakosti konečného produktu není povoleno prodávat výrobek volně ložený, rozdělený na menší množství nebo přebalený; cílem je minimalizovat vystavení produktu okolnímu prostředí.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Etiketa každého balení produktu „Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa“ musí obsahovat:

a) „Miel de Ibiza“ nebo „Mel d'Eivissa“

b) výraz „chráněné označení původu“

c) jedinečný kód pro usnadnění sledovatelnosti produktu

d) rok sklizně medu

Na etiketě může být případně uvedena informace o době sklizně podle těchto pravidel:

— Jarní med nebo jarní luční med: med sebraný v období od března do května.

— Letní med: med sebraný v období od června do srpna.

— Podzimní med: med sebraný v období od října do prosince.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce, sběru, vytáčení a balení je omezena na ostrov Ibiza, který patří k autonomnímu společenství Baleárských ostrovů.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost je dána výjimečnou kvalitou produktu „Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa“, kterou lze přičíst zeměpisnému prostředí a lidskému faktoru. Zaprvé, geoklimatické podmínky typické pro zeměpisné prostředí znamenají, že rostliny čeledí *Fabaceae*, *Boraginaceae* a *Cistaceae* rostou a kvetou společně. Zadruhé, lidský faktor je důležitý pro výběr včel, volbu prostředí vhodného pro úly, odstraňování včel a volbu optimální doby pro vytáčení medu a manipulaci s ním.

Specifičnost produktu „Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa“ je přímo přičitatelná flóře, která je přirozeným faktorem ostrova. Souběžná a hojná přítomnost pylu z těchto botanických druhů: Echium sp. (modřina), Lotus sp. (štírovník růžkatý) a Cistus-Helianthemum sp. s výjimkou Cistus ladanifer se nevyskytuje nikde jinde ve Španělsku (Gómez Pajuelo, A., 2021). To dodává produktu „Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa“ charakteristický a výjimečný pylový profil, který jej odlišuje od ostatních.

Druhy nektarodárných rostlin, které definují charakter produktu „Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa“, jsou: především Echium sp. (modřina), z nichž hlavní jsou *Echium plantagineum*, a Lotus sp. (štírovník růžkatý), zvláště *Lotus creticus*. Tyto rostliny dodávají svěží a květinové aroma.

Devaterník, *Cistus-Helianthemum* sp., s výjimkou *Cistus ladanifer*, jsou nenektarodárné rostliny, které jsou odpovědné především za charakteristickou jantarovou barvu produktu.

Typická flóra, která dodává produktu „Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa“ jeho charakter, je dána půdou a podnebím ostrova, které se vyznačuje nízkými srážkami (600 mm ročně). Toto polosuché prostředí spolu s mírnými svahy vápencových, dolomitových a slínových hornin podporuje planě rostoucí vegetaci s vlastními charakteristickými vlastnostmi.

Specifické vlastnosti nektaru planě rostoucích rostlin na Ibize mají vliv na profil cukru produktu „Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa“, který se vyznačuje: rovnováhou mezi poměry glukózy a fruktózy a sníženým obsahem sacharózy. Nízký obsah sacharózy v produktu „Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa“ je rovněž ukazatelem sníženého obsahu medovice.

Lidský faktor určuje kvalitu produktu „Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa“.

Zaprvé, protože nejplodnější včely přizpůsobené životnímu prostředí jsou pečlivě vybírány pomocí speciálního systému odchytu, který spočívá v používání přírodních včelích pastí, což umožňuje získat nejlepší včelstva pro výrobu produktu „Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa“.

Zadruhé, protože umístění úlů, omezujících oblast letu včel, a planě rostoucích rostlin, které opylují, propůjčuje tomuto medu jeho charakteristické vlastnosti.

Zatřetí, protože je vybírán nejvhodnější rostlinný materiál k odvčelení: Rozmarýnové a/nebo tymiánové větve se používají jako metličky/smetáčky nebo jako topivo do dýmáků, což dodává produktu „Miel de Ibiza / Mel d'Eivissa" osvěžující chuť, kterou lze přičíst esenciálním olejům rozmarýnu.

A konečně, protože se plásty odvíčkovávají v optimálním stadiu zrání, což umožňuje získat med s obsahem vlhkosti nižším než 18 % a nízkým obsahem sacharózy méně než 0,5 %.

Odkaz na zveřejnění specifikace

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/miel_de_ibizamel_deivissa/