C/2026/2419

23.4.2026

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/2026/2419)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Miele della Lunigiana“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0195-AM02 – 17. 3. 2026

1. **Název produktu**

„Miele della Lunigiana“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

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

Itálie

5. **Orgán členského státu, který standardní změnu oznamuje**

Název

MASAF [Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví]

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změna spadá pod definici standardní změny, protože se netýká názvu nebo používání tohoto názvu, nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí a nepřináší další omezení pro uvádění daného produktu na trh.

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

Název

Změna týkající se článku 1 specifikace produktu o druzích medu a bodu 4.2 jednotného dokumentu

Popis

– Byly přidány tři nové druhy medu: vřesovcový med, medovicový med a květový med.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

[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).

Název

Změna ohledně přidaných druhů medu týkající se článku 2 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu

Popis

– Byly doplněny vlastnosti nových druhů medu.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Změna ohledně označování produktu týkající se článku 8 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu

Popis

– Bod 1 byl přepsán tak, aby zahrnoval nové typy medu.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Změna ohledně zeměpisné oblasti týkající se článku 3 specifikace produktu a bodu 4.7 jednotného dokumentu

Popis

– Zeměpisná oblast nebyla změněna, ale byly přidány odkazy na nové druhy medu.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Změna ohledně souvislosti týkající se článku 6 specifikace produktu a bodu 5 jednotného dokumentu

Popis

Druhý a třetí odstavec týkající se souvislosti byly mírně přeformulovány tak, aby zahrnovaly nové druhy medu.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Miele della Lunigiana“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0195-AM02 – 17. 3. 2026

1. **Název (názvy)**

„Miele della Lunigiana“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

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

Itálie

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*

04 – MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

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

Chráněné označení původu „Miele della Lunigiana“ je vyhrazeno pro: akátový med, kaštanový med, vřesovcový med, medovicový med a květový med.

Jako akátový med „Miele della Lunigiana“ se označuje med z květů *Robinia pseudoacacia*.

Jako kaštanový med „Miele della Lunigiana“ se označuje med z květů *Castanea sativa*.

Jako vřesovcový med „Miele della Lunigiana“ se označuje med z květů *Erica Arborea*.

Jako medovicový med „Miele della Lunigiana“ se označuje med produkovaný na jaře a v létě.

Jako květový med „Miele della Lunigiana“ se označuje med z květových směsí, který se produkuje v období od března do září.

Charakteristika produktu

Akátový med „Miele della Lunigiana“

Organoleptické vlastnosti

Akátový med „Miele della Lunigiana“ má tyto vlastnosti:

— zůstává dlouho čirý a tekutý. Ke konci doby uvádění na trh může dojít k částečné krystalizaci, která však nevede ke krystalizaci úplné.

— Konzistence: vždy viskózní, v závislosti na obsahu vody.

— Barva: velmi světlá, od téměř bezbarvé po slámově žlutou.

— Vůně: lehká, krátce trvající, připomínající kandované ovoce a květiny, z nichž pochází.

— Chuť: výrazně sladká, mírně nakyslá, ale ne hořká.

— Chuť je velmi jemná, typicky s vanilkovým tónem, krátce trvající a bez dochuti.

Chemické, fyzikální a mikroskopické vlastnosti

Kromě požadavků stanovených platnými právními předpisy musí mít produkt „Miele della Lunigiana“ tyto vlastnosti:

— Obsah vody: nejvýše 18 %.

— Obsah hydroxymethylfurfuralu (HMF): ne více než 10 mg/kg do čtyř měsíců od vytočení medu.

Pylové vlastnosti

Medová sedlina je obecně chudá na pyl akátu, počet pylových zrn je menší nebo roven 20 000 zrn na 10 g medu.

Kaštanový med „Miele della Lunigiana“

Organoleptické vlastnosti

Kaštanový med „Miele della Lunigiana“ má tyto vlastnosti:

— zůstává dlouho tekutý. Ke konci doby uvádění na trh může dojít k částečné a nepravidelné krystalizaci.

— Barva: tmavě jantarová, často s načervenalými tóny.

— Vůně: poměrně silná a ostrá.

— Chuť: dlouhotrvající, s určitým stupněm hořkosti.

Chemické, fyzikální a mikroskopické vlastnosti

Kromě požadavků stanovených platnými právními předpisy musí mít kaštanový med „Miele della Lunigiana“ tyto vlastnosti:

— Obsah vody: nejvýše 18 %.

— Obsah hydroxymethylfurfuralu (HMF): ne více než 10 mg/kg do čtyř měsíců od vytočení medu.

Pylové vlastnosti

Medová sedlina je bohatá na pyl, v 10 g medu je obsaženo více než 100 000 pylových zrn kaštanu.

Vřesovcový med „Miele della Lunigiana“

Organoleptické vlastnosti

Vřesovcový med „Miele della Lunigiana“ má tyto vlastnosti:

— V tekutém stavu není nikdy dokonale čirý. Má hustý vzhled, protože rychle krystalizuje a vytváří vrstvu jemných, ale snadno rozpustných krystalků, které udržují jeho kvalitu.

— Barva: v kapalném stavu tmavě jantarová s oranžovými nebo červenými odstíny; v krystalickém stavu hnědá s oranžovými tóny.

— Vůně: střední intenzita, velmi výrazná; čerstvá, charakteristická pro daný květ, karamel nebo vařený cukr.

— Chuť: normální sladkost; normální až ostrá kyselost; nepostřehnutelná až mírná hořkost.

— Chuťový profil: střední intenzita, velmi výrazný; anýzový nebo pevného či krémového karamelu, aromatický dřevitý, obzvláště dlouhotrvající.

Chemické, fyzikální a mikroskopické vlastnosti

Kromě požadavků stanovených současnými právními předpisy musí mít vřesovcový med „Miele della Lunigiana“ tyto vlastnosti:

— Obsah vody: nejvýše 18 %.

— Obsah hydroxymethylfurfuralu (HMF): ne více než 10 mg/kg do čtyř měsíců od vytočení medu.

Pylové vlastnosti

Sedlina vřesovcového medu je obecně chudá na pyl, ale obsahuje více než 45 % pylových zrn vřesu. Absolutní počet očekávaných pylových zrn se podle normy UNI5 pohybuje mezi 40 000 a 150 000 v 10 g (třída II–II).

Medovicový med „Miele della Lunigiana“

Organoleptické vlastnosti

Medovicový med „Miele della Lunigiana“ má tyto vlastnosti:

— zůstává dlouho tekutý a řídký. Ke konci doby uvádění na trh může dojít k částečné a nepravidelné krystalizaci.

— Konzistence: vždy viskózní, v závislosti na obsahu vody.

— Barva: od tmavě jantarové až po téměř černou s benzínově modrými odstíny v kapalném stavu a hnědými odstíny v krystalickém stavu.

— Vůně: silná, charakteristická pro teplou vegetaci, karamelizovaná, sladová, pečeného ovoce.

— Chuť: nízká nebo normální sladkost, ne hořká; nízká kyselost; někdy s pikantním nádechem.

Chemické, fyzikální a mikroskopické vlastnosti

Kromě požadavků stanovených platnými právními předpisy musí mít medovicový med „Miele della Lunigiana“ tyto vlastnosti:

— Obsah vody: nejvýše 18 %.

— Obsah hydroxymethylfurfuralu (HMF): ne více než 10 mg/kg do čtyř měsíců od vytočení medu.

Pylové vlastnosti

Sedlina medovicového medu je obecně chudá na pyl, ale obsahuje více než tři pylová zrna (ukazatel medovice / pylová zrna) a pyl anemofilních druhů, převážně kaštanu nebo jedle.

Květový med „Miele della Lunigiana“

Organoleptické vlastnosti

Květový med „Miele della Lunigiana“ má tyto vlastnosti:

— Zůstává v tekutém stavu a nemusí být dokonale čirý. Na konci období uvádění na trh však může vykazovat hustou a nepravidelnou krystalizaci se středně velkými krystaly, které si však zachovávají své vlastnosti.

— Konzistence: nejprve řídká, pak zkrystalizuje.

— Barva: od světlé po středně tmavou až velmi tmavě jantarovou s načervenalými tóny; při krystalizaci od světle béžové po tmavě hnědou.

— Vůně: od jemné s vanilkovými a ovocnými tóny až po velmi intenzivní a ostrou; v některých případech připomíná převládající nektar.

— Chuť: dlouhotrvající, sladká nebo velmi sladká, někdy s vonnými tóny převládajících nektarů.

Chemické, fyzikální a mikroskopické vlastnosti

Kromě požadavků stanovených platnými právními předpisy musí mít květový med „Miele della Lunigiana“ tyto vlastnosti:

— Obsah vody: nejvýše 18 %.

— Obsah hydroxymethylfurfuralu (HMF): ne více než 10 mg/kg do čtyř měsíců od vytočení medu.

Pylové vlastnosti

Sedlina medu z lučních květin obsahuje velké množství pylu z jarních plodonosných květů a rostlin typických pro tuto oblast, zejména pampelišky (*Taraxacum*) a slivoně (*Prunus*) a dalších letních rostlin.

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)*

Umělé krmení musí být přerušeno před vložením rámků a v každém případě musí obsahovat pouze cukr a vodu.

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

Produkce, zpracování, příprava a balení probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti.

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

Produkt může být zabalen do nádob jakéhokoli objemu, které jsou vyrobeny z materiálu vhodného pro potravinářské účely a povoleného platnými právními předpisy, nejlépe do nádob vyrobených výhradně z recyklovatelného nebo kompostovatelného materiálu. Do velkokapacitních nádob pro potravinářské účely se smí balit pouze produkt s CHOP Miele della Lunigiana, který není určen pro konečné spotřebitele.

Produkt musí být balen ve vymezené zeměpisné oblasti. Balení ve vymezené zeměpisné oblasti je spolu s dalšími fázemi produkce tradičním postupem v dané oblasti, což je opodstatněné tím, aby:

a) byla ochráněna kvalita produktu, poněvadž balení ve vymezené oblasti zabraňuje jakémukoli riziku zhoršení chemických, fyzikálních a organoleptických vlastností medu, které by mohlo být způsobeno v důsledku nezbytných manipulačních pohybů a změn fyzikálních podmínek a podmínek okolního prostředí během přepravy do jiné oblasti;

b) byla zaručena kontrola a sledovatelnost produktu za účelem zajištění efektivity povinných kontrol prováděných pověřeným subjektem ve všech fázích produkce, jak stanoví platné právní předpisy.

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

Informace týkající se označování a obchodní úpravy baleného produktu se řídí platnými právními předpisy. Kromě informací vyžadovaných právními předpisy musí být na etiketě uvedeny tyto informace:

1) akátový, kaštanový, vřesovcový, medovicový nebo květový med „Miele della Lunigiana“;

2) zkratka „DOP“ (CHOP) nebo celými slovy vypsáno „Denominazione di Origine Protetta“ (chráněné označení původu);

3) logo EU: toto logo může být uvedeno buď na etiketě, popřípadě na pečeti, která se připevní na obal;

4) datum minimální trvanlivosti, které nesmí být v žádném případě pozdější než dva roky od data zabalení;

5) název označení a logo musí být na etiketě nebo na obalu uvedeny zřetelným, nesmazatelným písmem v barvě, která výrazně kontrastuje s barvou etikety; všechny ostatní výrazy musí být psány menším písmem než chráněné označení.

Na etiketě mohou být uvedeny i další nepovinné informace, které mají spotřebiteli pomoci, a/nebo výživové údaje.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce akátového, kaštanového, vřesovcového, medovicového a květového medu „Miele della Lunigiana“ zahrnuje následující obce v provincii Massa Carrara: Pontremoli, Zeri, Mulazzo, Tresana, Podenzana, Aulla, Fosdinovo, Filattiera, Bagnone, Villafranca in Lunigiana, Licciana Nardi, Comano, Fivizzano a Casola in Lunigiana.

Tato oblast představuje jediné území o rozloze přibližně 97 000 ha a odpovídá území horské komunity Lunigiana.

Lunigiana (MS): třináct obcí, které odpovídají horské komunitě Lunigiana.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Oblast produkce je většinou hornatá. Na severu a východě je od Pádské nížiny oddělena hřebenem toskánsko-emilských Apenin, zatímco vápencový řetězec Apuánských Alp na jihu a konec Ligurských Apenin na západě oddělují území Lunigiana od ostatních sousedních údolí.

V centru oblasti se rozkládá rozsáhlá naplaveninová vnitrohorská pánev se složitým systémem řek, z nichž nejdůležitější je řeka Magra, do níž se vlévají všechny vodní toky v oblasti.

Blízkost oblasti Lunigiana k moři a složitost horské krajiny vytvářejí širokou škálu mikroklimatických gradientů, přičemž v níže položených oblastech dochází k teplotní inverzi, která způsobuje hojné noční mlhy trvající často až do pozdních ranních hodin, a kopcovitá část se těší mírnějšímu klimatu.

Půda a hornatý charakter oblasti Lunigiana způsobily, že tato oblast nebyla intenzivně využívána. Toto spolu s nízkou úrovní průmyslového rozvoje přispělo k zachování celistvosti okolního prostředí, které se vyznačuje hojným lesním porostem. Oblast Lunigiana má v současnosti přibližně 65 000 ha lesů, což představuje 67 % její rozlohy. Nejběžnějšími druhy jsou akát (*Robinia pseudoacacia*) a kaštan (*Castanea sativa*), ale ve všech podrostech ostružinových keřů se hojně vyskytují keře vřesu (*Erica arborea*) a ve velkých sadech, založených člověkem i přírodních, je mnoho ovocných stromů a v oblasti se dále vyskytují rozsáhlé volně rostoucí pastviny s lučními květinami. Akát, druh stromu používaný ke zpevňování svahů, nyní roste přirozeně a široce se vyskytuje na opuštěných plochách. Během krátkého, ale velmi intenzivního období kvetení na přelomu dubna a května produkují včely velké množství nektaru z květů. Kaštanovníky, které se pěstují již od dob starověkého Říma, jsou pro zemědělské rodiny v oblasti Lunigiana důležitým zdrojem potravy a slouží i k dalšímu využití (dřevěné uhlí, dřevo a třísloviny). V období kvetení v červnu a červenci jsou navštěvovány včelami. Další druhy medu, tj. jednodruhové, jako je vřesovcový nebo květový, které odrážejí biologickou rozmanitost oblasti, a medovicový med, který oceňují zejména sportovci, byly dříve z hlediska marketingu méně důležité, ale nyní se těší stále větší oblibě spotřebitelů.

Včelařství má v tomto prostředí svou tradici z důvodu řídkého osídlení a tato činnost je rozšířena po celé oblasti. Hojný výskyt těchto druhů a příznivý průběh kvetení umožňuje produkovat obzvláště čistý med.

V oblasti Lunigiana se včelařství provozuje odjakživa. Tuto skutečnost dokládá řada historických dokumentů a stejně tak proslulost tohoto produktu. Dokument z napoleonských dob uvádí počet aktivních včelstev a produkci a prodej medu různým obchodníkům. Ve stejném dokumentu se uvádí, že zde byla továrna na výrobu svíček pro místní trh. Tradice výroby medu a včelích produktů v této oblasti trvá již po staletí a založení včelařského spolku v roce 1873, jehož hlavním cílem bylo šíření racionálních včelařských postupů, je jasným důkazem hlubokých kořenů této činnosti v oblasti Lunigiana.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3341