C/2023/1471

11.12.2023

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/2023/1471)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“

EU č.: PDO-GR-02827 — 19. 1. 2022

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy)**

„Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Řecko

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*

„Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“ je květový med, podzimní vřesovcový med, který v Karistii vyrábějí včely, jež shromažďují nektar z purpurového vřesovce (*Erica manipuliflora* a *Erica verticillata*), který zde roste. Na trh se dodává buď v tekutém, nebo zkrystalizovaném stavu.

Produkt „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“ má tyto vlastnosti:

— **obsah vlhkosti** ≤ 19%

— **diastasová aktivita (Schadeova stupnice)** ≥ 9

— **elektrická vodivost** ≤ 0,8 mS/cm

— **Volné kyseliny** ≤ 40 meq/kg

— **obsah HMF** ≤ 30 mg/kg

— **obsah sacharózy** ≤ 0,2%

— **obsah glukózy a fruktózy** ≥ 70%. Souhrnný obsah obou cukrů může v některých případech překročit 90 %.

Organoleptické vlastnosti

Chuť je mírně nahořklá, barva je tmavá s červenoměďovými tóny a vůně je silná a trvalá.

Tekutý zůstává krátkou dobu, jeden až tři měsíce. Poté krystalizuje (kvůli vysokému obsahu glukózy) a krystaly, které tvoří, jsou poměrně velké a při konzumaci medu je lze v ústech pocítit.

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

Vlastnosti pylu v medu

Hlavním typem pylu, který lze v produktu „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“ nalézt, je pyl vřesovce (*Erica manipuliflora* a *Erica verticillata*). Pyl vřesovce představuje v produktu „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“ více než 65 % celkového pylu z nektarodárných rostlin.

Zbývající pyl pochází z místních planě rostoucích bylin a keřů, nicméně produkt neobsahuje žádný pyl z užitkových rostlin, neboť v této oblasti existuje jen velmi malá zemědělská činnost.

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

Po sklizni medu „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“ ponechávají včelaři v úlech dostatek medu, aby jej včely mohly konzumovat v zimě, takže není zapotřebí umělé krmení.

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

Všechny fáze produkce probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti. Po sklizni tymiánového medu se úly přenášejí do vysoko položených oblastí hory Ochi (více než 600 metrů m n.m.). V této nadmořské výšce a za předpokladu letních dešťů zde začíná kvést vřesovec. Od té doby až do prosince včelaři postupně přesouvají své úly z oblastí s vysokou nadmořskou výškou do nížiny (až k hladině moře), a následují tak dobu květu vřesovce. Přenášení úlů končí na začátku prosince v oblasti v blízkosti hladiny moře. Včelaři tak optimálně využívají postupného kvetení vřesovce a med z úlů sklízejí v pravidelných intervalech.

Med se získává v zařízeních, jež se nachází ve vymezené oblasti a pro výrobu medu jsou vhodně vybavena (sklizeň, točení, klasifikace, skladování v nádržích).

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

—

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

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

O ochranu názvu „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“ se žádá pro celou oblast obce Karistos (podle definice v plánu Kallikratis), která zahrnuje obce Karistos, Kafireas, Marmari a Styra v regionu Evvia. Tato oblast se rozprostírá až k jižní špičce ostrova Evvia, na západě hraničí s jeho jižním zálivem a na východě s Egejským mořem.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifické vlastnosti medu „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“ jsou v zásadě dány přírodními a lidskými faktory v zeměpisném prostředí, kde se vyrábí.

Vymezená zeměpisná oblast se nachází na nejjižnější špičce ostrova Evvia a má rozlohu asi 670 km^2. Jedná se o jedinečnou izolovanou oblast s rozmanitou krajinou a mikroklimatem. Velká část vymezené oblasti (přibližně 30 000 ha) je uvedena na seznamu řeckých lokalit, které jsou součástí evropské ekologické sítě Natura 2000, a je zvláštní chráněnou oblastí (ZCHO) a zvláštní oblastí ochrany.

Této oblasti dominuje hora Ochi, jejímiž nejvyššími vrcholy jsou Profitis Ilias (1 398 m) a Giouda (1 386 m). Pod těmito vrcholy se rozprostírají horské hřebeny se skalnatými výstupky a formacemi: a) na severovýchodě a východě po strmých svazích až k Egejskému moři a b) na jihu a jihovýchodě pozvolněji dolů k jižnímu zálivu ostrova Evvia.

Přítomnost hory Ochi pomáhá vytvářet odlišné klima, které je jiné než na zbývající části ostrova. Velké rozdíly v mikroklimatu a vegetaci zejména souvisí s různorodým terénem oblasti, který ovlivňuje přítomnost hory Ochi. Nížiny mají mnohem odlišnější podnebí než horské oblasti. Konkrétně úrovně srážek přímo korelují s vlastnostmi půdy a s větry, které vanou ze severovýchodní části Egejského moře. To znamená, že na severovýchodě je více srážek než na jihozápadní straně a více prší ve vyšších nadmořských výškách než v nížinách. V důsledku toho je severovýchodní strana více zalesněná než jihozápadní strana.

Vegetaci této oblasti tvoří středomořské křoviny a stromy a mnoho běžných řeckých rostlin, jakož i druhy, které jsou na ostrově Evvia a v oblasti Karistia endemické. Nejrozsáhlejším typem stanoviště uvedeným ve směrnici 92/43 je „*Sarcopoterium spinosum phryganas*“ (kód 5420). Rozprostírá se přibližně na 30 % vymezené oblasti a jedním z typů tzv. frygany, která se zde vyskytuje, je právě vřesovec (*Erica manipuliflora* a *Erica verticillata*).

Podzimní vřesovec začíná kvést ve vyšších nadmořských výškách (≈1 000 metrů) a doba jeho květu končí v oblastech u hladiny moře. Vřesovec lze nalézt na různých typech půdy, včetně chudé půdy, což ukazuje, jak cenný je v oblastech, které jsou pravidelně poškozovány požáry nebo nadměrným spásáním.

Vřesovec rostoucí ve vyšších nadmořských výškách začíná kvést s prvními dešti v druhé polovině léta. Dál kvete i během podzimních měsíců po prvních deštích v nížinách.

V tomto přírodním prostředí vykonávají včelaři v regionu svou práci a udržují starou tradici. Moderní včelařství zde v roce 1910 začal Dimitrios Rigas, po kterém je i pojmenováno sdružení včelařů z oblasti Karistos.

Med je obvykle produkován v příliš malém měřítku na to, aby přinesl dodatečný příjem. Místní včelařská praxe má mj. tyto zásady:

— úly jsou obvykle vyrobeny ze dřeva;

— úly se přesouvají z oblastí s vysokou nadmořskou výškou do nížiny, aby se optimálně využilo postupného kvetení vřesovce a plně se využil potenciál, který včelařství v této oblasti má;

— včely se během období produkce medu nekrmí žádným umělým krmivem;

— část posledního medu, který včely vyprodukují, se nesklízí a nechává se jako krmivo pro včelstva v zimě, aby se zajistily silné včelí populace na jaře;

— včelařský dýmák se používá s velkou opatrností a jako palivo se používají borové jehly, z nichž při hoření vychází chladný mírný kouř, který nijak nemění vlastnosti medu;

— voštinové plásty se odstraňují za použití škrabek, nožů nebo kartáčů;

— med se z rámů extrahuje odstřeďováním bez zahřátí nebo dekantací a nikdy se nepoužívá tlak;

— během zpracování nesmí teplota medu nikdy překročit 40 °C;

— roje se produkují lokálně a jsou přizpůsobeny regionu.

Specifičnost produktu „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“ spočívá:

— ve směsi pylových zrn, u kterých převažuje pyl *Erica manipuliflora* (obvykle tvoří 65 % až 90 % celkového pylu), jenž je doplněn pylem z planě rostoucích rostlin. Tato směs pylových zrn neobsahuje pyl z užitkových rostlin. Složení této specifické směsi pylu je dáno přírodním prostředím a místními včelařskými postupy. Zejména vysoký podíl pylu vřesovce je výsledkem bohatého výskytu vřesovce ve vymezené oblasti. Vzhledem ke zvláštním geomorfologickým a klimatickým podmínkám kvete vřesovec vedle mnoha dalších planě rostoucích rostlin postupně v čase v různých nadmořských výškách. Včelaři toho optimálně využívají a posouvají své úly podle doby květu vřesovce po svazích hory Ochi (od nejvyšších poloh k nejnižším). To zajišťuje vysoké procento pylu vřesovce v medu a také obohacení pylové směsi pylem z mnoha volně žijících druhů čeledi *Fabaceae*, *Lamiaceae*, *Ephedraceae* a *Asteraceae*, které se vyskytují na půdě porostlé stromy nebo keři a ve skalnatých nebo kamenitých oblastech. Vzhledem ke specifické geomorfologii této oblasti a výrazně chudé půdě je velmi málo půdy osázeno užitkovými rostlinami, takže pyl z užitkových rostlin se ve směsi pylu nevyskytuje. Pylová směs v medu „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“, která vzniká v důsledku výše uvedených faktorů, ovlivňuje jeho organoleptické vlastnosti. Konkrétně jeho charakteristická barva (tmavá barva s červenoměďovými tóny) je dána tím, že včely sbírají pyl na podzim a nikoli na jaře. Je známo, že pylová zrna jsou na podzim tmavší a na jaře světlejší. Kromě toho je jeho intenzivní vůně a chuť přisuzována vysokému procentnímu podílu pylu vřesovce, který obsahuje velký počet těkavých sloučenin;

— v extrémně nízkém obsahu sacharózy. Horní limit pro obsah sacharózy je 0,2 % a podle literatury je nejnižší ze všech řeckých vřesovcových medů. Tento nízký obsah sacharózy je výsledkem lidské činnosti, konkrétně místních včelařských postupů. Jedním ze zlatých pravidel je neposkytovat včelám během období výroby medu „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“ umělé krmivo, neboť všechny jejich výživové potřeby jsou uspokojeny hojností kvetoucího vřesovce. V zimě se včely živí posledním vřesovcovým medem, který v tomto období vyrobily a jehož část je ponechána v úlech.

Produkt „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“ rovněž dokládá znalosti a zkušenosti, které za posledních 100 let získali místní včelaři. Ti pochopili a naučili se využívat zvláštní podmínky, které v této vymezené zeměpisné oblasti panují a které se liší v závislosti na ročním období a poloze úlů, což zajišťuje, aby byl pyl sbírán z různých květin, především z vřesovce.

Specifičnost produktu „Μέλι Κισσούρι / Meli Kissouri“, jeho značná proslulost a obdržená ocenění jsou výsledkem všech výše uvedených faktorů. Pod tímto názvem je uváděn na trh již více než 30 let a je často zmiňován v nejrůznějších publikacích.

Odkaz na zveřejnění specifikace

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/meli_kissouri_pdo170523.pdf