

ŠPECIFIKÁCIA

ŽIADOSŤ O ZÁPIS: ČLÁNOK 7

„BARDEJOVSKÝ MED“/„MED Z BARDEJOVA“

CHOP (X) CHZO (-)

7.1. Názov

„BARDEJOVSKÝ MED“/„MED Z BARDEJOVA“

7.2. Opis

Bardejovský med“/„Med z Bardejova“ pokrýva tri samostatne výrobky:

jedľová medovica,

lipová medovica a

medovicový med.

Na trh sa dodáva v tekutom alebo skryštalizovanom stave.

Jedľová medovica

Fyzikálno-chemické vlastnosti

Obsah vody: maximálne 18 % na povrchu v nádobe po ustálení

Obsah hydroxymetylfurfuralu /HMF/:

pri nerozpúšťanom mede po vytočení maximálne 5 mg/kg

pri rozpúšťanom mede po kryštalizácii maximálne 15 mg/kg

Obsah sacharózy: maximálne 5 g/100 g

Obsah glukózy a fruktózy: minimálne 60 %

Obsah stopových prvkov: viac ako 1 %

Elektrovodivosť: min. 100 mS/m

Obsahuje veľmi veľké množstvo minerálov a stopových prvkov.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: číra, tmavá až čierna, po skryštalizovaní s jemným nádychom do zelena, podľa Pfundovej stupnice 95 – 114 mm

<i>Kryštalizácia:</i>	pri kryštalizácii vytvára veľmi jemné kryštály, ktoré sa pri rozpúšťaní medu rýchlo rozpustia pri nízkej teplote
Vôňa:	jemná, nie príliš výrazná, lahodná sladká maslová
Chuť:	lahodná sladká s jemnou, nie príliš výraznou, maslovou príchuťou

Lipová medovica

Fyzikálno-chemické vlastnosti

Obsah vody: maximálne 18 % na povrchu v nádobe po ustálení

Obsah hydroxymetylfurfuralu /HMF/:

pri nerozpúšťanom mede po vytočení maximálne 5 mg/kg

pri rozpúšťanom mede po kryštalizácii maximálne 15 mg/kg

Obsah sacharózy: maximálne 5 g/100 g

Obsah glukózy a fruktózy: minimálne 60 %

Obsah stopových prvkov: viac ako 1 %

Elektrovodivosť: min. 90 mS/m

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: číra, tmavo hnedá až čierna, po skryštalizovaní s jemným nádychom do zelena, podľa Pfundovej stupnice 95 – 110 mm

Kryštalizácia: kryštalizácia lipovej medovice je v porovnaní s ostatnými druhmi pomerne rýchla a kryštály sú dosť veľké pripomínajúce hrubý piesok

Vôňa: korenistá s výraznou vôňou lipového kvetu

Chuť: jemne korenistá s výraznou príchuťou podobnou mentolu

Medovicový med

Fyzikálno-chemické vlastnosti

Obsah vody: maximálne 18 % na povrchu v nádobe po ustálení

Obsah hydroxymetylfurfuralu /HMF/:

pri nerozpúšťanom mede po vytočení maximálne 5 mg/kg

pri rozpúšťanom mede po kryštalizácii maximálne 15 mg/kg

Obsah sacharózy:	maximálne 5 g/100 g
Obsah glukózy a fruktózy:	minimálne 60 %
Obsah stopových prvkov:	viac ako 1 %
Elektrovodivosť:	min. 95 mS/m

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

<i>Farba:</i>	číra, hnedočervená, hnedá až tmavohnedá, podľa Pfundovej stupnice 95 – 110 mm
<i>Kryštalizácia:</i>	rýchla, vytvárajú sa hrubšie kryštály
<i>Vôňa:</i>	jemne korenistá
<i>Chuť:</i>	jemná maslovo korenistá s typickou medovicovou chuťou

7.3. Zemepisná oblasť

„Bardejovský med“/„Med z Bardejova“ sa vyrába v oblasti Čergovského pohoria v okrese Bardejov, v katastroch obcí Hertník, Šiba, Hervartov, Richvald, Kríže, Tarnov, Rokytov, Mokroluh a časti Bardejova: Koligrund, Bardejovská zábava, Poštárka a Bardejov- Mihaľov.

7.4. Dôkaz o pôvode

Združenie Bardejovský med vedie register včelárov vyrábajúcich „Bardejovský med“/„Med z Bardejova“, počet včelstiev, ich umiestnenie, umiestnenie prevádzky, medárne a množstvo vyprodukovaného medu.

Inšpektori, špeciálne vyškolení pracovníci, ktorým združenie udelilo licenciu, musia vykonať evidenciu u každého včelára, ktorý chce používať označenie „Bardejovský med“/„Med z Bardejova“. Zaznamenajú umiestnenie včelstiev, ich počet, úle, spôsob včelárenia, uskladnenia medu, jeho chuťové a senzorické vlastnosti a jeho plnenia, ako aj množstvo vyprodukovaného medu, podľa ktorého pridelia presný počet označených etikiet chráneného územia.

Združenie vedie register očíslovaných etikiet s označením „Bardejovský med“/„Med z Bardejova“ vydaných včelárom. Včelári nemusia mať členstvo v združení.

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením názvu „Bardejovský med“/„Med z Bardejova“, menom výrobcu a adresy výrobnej prevádzkarne. Garancia pôvodu výrobku z vymedzeného územia je daná zemepisnou príslušnosťou miesta pestovania, prevádzkarne výrobcu a produkcie medu v presne ohraničenom zemepisnom území, na ktorom sa môže výrobok „Bardejovský med“/„Med z Bardejova“ vyrábať.

„Bardejovský med“/„Med z Bardejova“ môžu produkovať len včelári, ktorí majú svoje včelstvá trvalo umiestnené v oblastiach vymenovaných v bode 7.3. Včelstvá v týchto oblastiach môžu byť medzi vymenovanými katastrami obcí aj presúvané. Včelár, ktorý chce med baliť a predávať, musí

mať svoju registrovanú prevádzku (medáreň) alebo predaj z dvora v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 7.3.

7.5. Spôsob výroby

Všetky etapy výroby výrobku „Bardejovský med“/„Med z Bardejova“ od umiestnenia úľov až po naplnenie do pohárov sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

„Bardejovský med“/„Med z Bardejova“ sa v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti plní do maloobchodného balenia len do nových nepoužitých sklenených pohárov, ktoré sú na to určené a spĺňajú podmienky na balenie medu. Hneď po naplnení sa musí med označiť očíslovanou etiketou naboku pohára a druhou etiketou, ktorou sa musí prelepiť bok pohára s vrchnákom pohára, aby sa bez jej poškodenia nedal otvoriť.

„Bardejovský med“/„Med z Bardejova“ sa musí baliť vo vymedzenej zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4, aby sa lepšie chránila autenticnosť a kvalita výrobku a zabezpečila výsledovateľnosť a kontrola výrobku. Iba týmto spôsobom je možné zachovať kvalitu a zabrániť prípadným zmenám fyzikálno-chemických a organoleptických vlastností. Preprava tovaru na nové miesto spôsobuje zmeny v teplote, vlhkosti a absorpciu cudzích pachov, ako aj zvýšenie množstva HMF a úbytok diastázy. Balenie výrobku vo vymedzenej oblasti znižuje aj riziko jeho zmiešania s medom, ktorý nepochádza z oblasti uvedenej v bode 4.

„Bardejovský med“/„Med z Bardejova“, ktorý spĺňa požiadavky špecifikácie, musí byť označený zapísaným názvom, údajom „Chránené označenie pôvodu“, etiketou naboku pohára a druhou etiketou cez vrchnák.

7.6. Súvislosť

Žiadosť o zápis označenia pôvodu „Bardejovský med“/„Med z Bardejova“ je založená výlučne na špecifickej kvalite a vlastnostiach výrobku, ktoré vyplývajú z prírodných a ľudských faktorov prítomných v zemepisnej oblasti.

Čergovské pohorie sa rozkladá v severovýchodnej časti Slovenska. Horský celok je tvorený na flyšovom podklade pieskovecami a ílovcami. Povrch je pokrytý zmiešanými lesmi, v ktorých prevládajú buk, jedľa a smrek. Bardejovská časť má ucelené porasty jedlí, ktoré sú v jednej časti premiešané aj lipou malolistou alebo bukom. Percentuálny podiel jedle v lesoch tejto vymedzenej zemepisnej oblasti je veľmi vysoký a odhaduje sa na 70 %. Rozloha lesnej plochy pokrytej jedľami predstavuje cca 6 000 ha a na týchto miestach sú umiestnené včelstvá na trvalých alebo kočovných stanovištiach.

Podnebie v celej oblasti radí Čergov medzi chladné oblasti s priemernými teplotami v zimných mesiacoch -3 až -6 °C, v letnom období 14 až 16 °C, so snehovou pokrývkou je 120 až 160 dní a počet letných dní sa pohybuje medzi 10 až 30. Podnebie je chladnejšie a vlhkejšie, čo predstavuje vhodné podmienky na život vošky *medovnice jedľovej* (*Cinara pectinatae*) z čeľade *Lachnidea* a jej rozmnožovanie do veľkých kolónií, ktorá produkuje medovicu a je základným zdrojom výrobku „Bardejovský med“/„Med z Bardejova“.

<https://zdravovyziva.sk/prirodne-sladidla/207-jedlova-medovica-950g-medar-8588004247116.html>

Vošky sa živia nabodávaním vetvičiek jedlí alebo listov iných listnatých alebo ihličnatých stromov a cicaním ich šťavy. Ich metabolizmus nedokáže spracovať niektoré zložky šťavy, a tak ju vylučuje vo forme sladkých kvapiek, ktoré včely znášajú do úľa, obohacujú svojimi špecifickými látkami, enzýmami, zahusťujú ich, uskladňujú v plástoch v úli a produkujú z nich med. V tejto oblasti sa dlhodobo chová kraňská včela medonosná (*Apis mellifera carnica*) prispôsobená tunajším klimatickým podmienkam a medovicovým znáškam.

<https://www.cas.sk/clanok/234315/med-z-bardejova-je-najlepsi-na-svete-vcelar-jozef-ziskal-zlato/>

Bardejovský med“/„Med z Bardejova“ včely vyrábajú v úľoch stabilne umiestnených vo včelnicach alebo v kočovných úľoch v rámci presne určených katastrov obcí vymedzenej zemepisnej oblasti. Úle musia byť vyhotovené z prírodného materiálu – dreva. Nie je možné včeláriť v plastových a polystyrénových úľových zostavách.

Med sa z včelích plastov získava odstredivou silou - vytáčaním v medometoch. Vytáča sa až keď je zrelý a obsah vody neprekračuje 18 %. Nesmie sa vytáčať z plodových plastov. Počas včelárskej sezóny sa vo včelstvách nesmú používať chemické liečivá. Nie je dovolené znižovať obsah vody v mede jej technickým odparovaním. Po vytočení sa med prefiltruje na sitách, kde sa zbaví nečistoty (vosku, včiel a podobne). Do medu nie je dovolené nič pridávať alebo okrem nečistôt z neho niečo odstraňovať. Následne sa med uskladňuje v nádobách, ktoré sú na to určené, alebo sa môže hneď baliť do sklenených pohárov určených na konečný predaj spotrebiteľovi. Ak bol med po vytočení uskladnený v nádobách, môže sa rozpúšťať pri teplote maximálne 45 °C. Celý tento proces vytáčania a balenia medu sa môže uskutočňovať len v prevádzke na to určenej a schválenej príslušnou regionálnou veterinárnou a potravinovou správou (RVPS), ktorá musí byť umiestnená na vymedzenom území.

Včelári zbierajú med tradičným remeselným spôsobom, ktorý je úzko spätý s touto oblasťou. Zručnosti miestnych včelárov súvisia s výberom miesta na umiestnenie včelínov, spôsobom získavania medu, jeho vytáčaním a zásadami skladovania a stáčania medu. V dymáku sa používa výhradne len staré spráchnivene drevo z miestnych stromov, ktoré vytvára neškodný a nedráždiaci dym. Počas včelárskej sezóny sa včely nesmú prikrmovať cukrom a inými krmivami. Plásty sa odviečkujú tradičným spôsobom pomocou vidličky. Med sa z rámika získava bez zahrievania, odstredovaním. Med sa nepasterizuje

Špecifickosť výrobku „Bardejovský med“/„Med z Bardejova“ spočíva hlavne v tom, že lipová medovica aj medovicový med obsahujú aj jedľovú medovicu, ktorá ovplyvňuje ich farbu, od tmavo hnedej až po čiernu, a svojim zložením spôsobuje veľmi lahodnú chuť. Vďaka zloženiu, vysokému obsahu flavonoidov, minerálov a stopových prvkov má špecifickú kvalitu. Med s takýmto pôvodom sa vyznačuje hustejšou konzistenciou, lahodnou chuťou, tmavou farbou a vôňou. Obsahuje veľmi veľké množstvo minerálov a stopových prvkov.

Kvalitný „Bardejovský med“/„Med z Bardejova“ vyprodukovaný v čistých prírodných lokalitách získal nejedno ocenenie na prestížnych svetových výstavách. Kvalitu výrobku preukazuje aj text

uverejnený v časopise Pravda 5. 7. 2016: „*Ved' napríklad medovicový med z Bardejova bol pred časom vyhlásený za etalón špičkového produktu svojho druhu.*“
<https://spravy.pravda.sk/ekonomika/clanok/398083-zaujem-o-slovensky-med-prudko-stupol/>

V časopise Nový čas zo 14. 10. 2012 v článku: Med z Bardejova je najlepší na svete: „*Včelár Jozef získal zlato...*“ ...“ <https://www.cas.sk/clanok/234315/med-z-bardejova-je-najlepsi-na-svete-vcelar-jozef-ziskal-zlato/>

„Bardejovský med“/„Med z Bardejova“ je úzko spätý s oblasťou, z ktorej pochádza. Špecifikácia výrobku vyplýva zo zemepisnej oblasti. Ucelené jedľové porasty rastú len vo veľmi priaznivom a čistom prostredí. Mikroklimatické podmienky, nadmorská výška, podnebie a vlhkosť vymedzenej oblasti vytvárajú priaznivé podmienky na rozmnožovanie vošiek, ktoré následne ovplyvňujú produkovanie medovice. Hlboko v jedľových lesoch sú umiestnené včelstvá.

Elektrická vodivosť medovicového medu vo vymedzenej zemepisnej oblasti je oveľa vyššia ako bežná vodivosť medovicových medov na iných územiach. Elektrovodivosť spôsobuje vysoký obsah stopových prvkov a minerálnych látok, ako sú horčík, mangán, železo, meď, kobalt, vápnik, fosfor a iné. A práve prítomnosť týchto minerálov a stopových prvkov v miestnom podloží, na ktorom jedľové porasty rastú, dodávajú výrobku „Bardejovský med“/„Med z Bardejova“ jeho špecifické vlastnosti a kvalitu. Tieto vzácne látky sa prostredníctvom koreňovej sústavy dostávajú do vetvičiek jedlí a vďaka voškám, ktoré sa živia ich šťavou, sa následne vylučujú von. Potom ich včely prenású do úľa, a tam z nich vzniká med. Uvedené skutočnosti majú vplyv na zloženie a kvalitu medu a dávajú Bardejovskému medu charakteristické vlastnosti.

Produkcija medu z jedľových stromov v tejto oblasti pretrváva nepretržitým spôsobom veľmi dlhé obdobie. Skúsenosti a zručnosti miestnych včelárov sa odzrkadľujú v spôsobe výroby medu. Aj vďaka ich vysokej úrovni sú miestni včelári schopní dodržiavať mnohé požiadavky kladené na produkciu medu a vyrábať med so špecifickými vlastnosťami vyplývajúcimi práve z výnimočného charakteru danej oblasti.

7.7. Kontrolný organ

Kontrolu dodržiavania a overovania špecifikácie „Bardejovský med“/„Med z Bardejova“ vykonáva

Názov: Štátna veterinárna a potravinová správa SR
Adresa: Botanická 17
842 13 Bratislava
Slovenská republika

Tel. + 421 2 602 57 427
+ 421 2 602 57 408
fax: + 421 2 654 20 745
e-mail: buchlerova@svps.sk
sekretariat-UR@svps.sk