

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 sa vyrába z medovice. Na trh sa dodáva v tekutom alebo skryštalizovanom stave. V tejto oblasti sa najčastejšie vyskytuje:

Jedľová medovica

Lipová medovica

Medovicový med

Fyzikálno – chemické vlastnosti:

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

Obsah hydroxymethylfurfuralu / HMF/:

Pri mede nerozpúšťanom po vytočení maximálne 5 mg/kg

Pri mede rozpúšťanom po kryštalizácii maximálne 15 mg/kg

Obsah sacharózy: maximálne 5 g/100 g

Elektro vodivosť: min 100 mS/m

Organoleptické vlastnosti a pôvod:

Jedľová medovica vzniká výlučne na stromoch jedle. Vyznačuje sa veľmi lahodnou maslovou chuťou, tmavou farbou s nádychom do zelena. Obsahuje veľmi veľké množstvo minerálov a stopových prvkov. Jej antibakteriálna aktivita je vyššia ako v prípade iných medov, a preto je vhodná aj na využitie v medicíne.

Lipová medovica je zmesou jedľovej medovice a lipovej medovice. V čase, keď v lese meduje jedľa, kvitnú a medujú aj lipy. Lipová medovica má veľmi lahodnú aromatickú chuť po jedľovej medovici s výraznou lipovou príchuťou. Je tmavohnedej až čiernej farby.

Medovicový med vyrábajú včely z medovice, ktorú produkujú vošky. Podľa toho, na akom strome sa vošky rozmnožia a produkujú medovicu, sa mení jeho chuť a odtieň farby - od hnedej až po takmer čiernu.

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, v ktorej sa vyskytujú zmiešané a jedľové lesy.

7.4. Dôkaz o pôvode

Združenie „ Bardejovský med“ vedie register včelárov, ktorý vyrábajú Bardejovský med, počet včelstiev, ich umiestnenie, umiestnenie prevádzky, medarne, množstvo vyprodukovaného medu.

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

Združenie takisto vedie register očíslovaných etikiet s označením „ Bardejovský med“ 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 týmito vymenovanými katastrami obcí aj presúvané. Včelár, ktorý chce tento med baliť a predávať, musí mať svoju registrovanú prevádzku/ medareň/ ,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 včely vyrábajú v úľoch na včelniciach, ktoré sú stabilne umiestnené alebo v kočovných úľoch v rámci presne určených katastrov obcí vymedzenej zemepisnej oblasti. Tieto úle musia byť vyhotovené z prírodného materiálu - dreva. Nie je možné včeláriť v umelohmotných 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 z neho niečo odstraňovať, okrem nečistôt. Následne sa tento 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, ktorej bolo pridelené kontrolné číslo, a schválenej Štátnou veterinárnou a potravinovou správou. Táto prevádzka musí mať zavedený systém HCCP a byť umiestnená na vymedzenom území.

Bardejovský med / Med z Bardejova sa plní do maloobchodného balenia len v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti do nových nepoužitých sklenených pohárov, ktoré sú na to určené a splňajú podmienky na balenie medu. Hneď po naplnení sa musí med označiť etiketou na boku pohára a druhou cez vrchnák, aby sa bez jej poškodenia nedal otvoriť. Iba tak možno zachovať vysokú kvalitu medu a zabrániť zmenám jeho fyzikálno- chemických a organoleptických vlastností.

Bardejovský med / Med z Bardejova, ktorý splňa požiadavky špecifikácie, musí byť označený zapísaným názvom, údajom „Chránené označenie pôvodu“, očíslovanou etiketou na boku pohára a druhou etiketou, ktorou sa musí prelepiť bok pohára s vrchnákom pohára.

7.6. Súvislosť

Žiadosť o zápis označenia pôvodu „Bardejovský med / Med z Bardejova“ vychádza z pôdnoklimatických podmienok, histórie regiónu a tradícií, špecifickosti výrobku a je založená na kvalite a dobrom mene.

Pôdnoklimatické podmienky:

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. V Bardejovskej časti sa vyskytujú 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 6000 ha. A na týchto miestach sú umiestnené včelstvá na trvalých alebo kočovných stanovištiach.

Podnebie v celej tejto oblasti radí Čergov medzi chladné oblasti s priemernými teplotami v zimných mesiacoch -3 až -6 °C, v letnom období 14 až 16 °C, počet dní so snehovou pokrývkou je 120 až 160 a počet letných dní sa pohybuje medzi 10 až 30. Podnebie je chladnejšie a vlhkejšie, čo predstavuje vhodné podmienky na život vošky *Medovnica jedľova (Cinara pectinatae)* z čeľade *Lachnidea* a jej rozmnožovanie do veľkých kolónii, 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 tejto 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 vyrábajú z nich med. V tejto oblasti sa dlhodobo chová Kranska včela medonosná (*Apis mellifera carnica*) prispôbená tunajším klimatickým podmienkam a medovicovým znáškam. Med s takýmto pôvodom sa vyznačuje hustejšou konzistenciou, lahodnou chuťou, tmavou farbou a vôňou. Obsahuje veľmi veľké množstvo minerálov a stopových prvkov.

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

Ludské faktory (história regiónu a tradície):

Včelárstvo v tejto oblasti má dlhoročnú tradíciu. Súčasný včelárstvo nadväzuje na skúsenosti a tradície predchádzajúcich generácií. V minulosti sa včelárstvo v slamených a dlabaných úľoch, pričom niektoré z nich sa zachovali do dnešnej doby a ako pamiatka na zašlé časy sú umiestnené v najstaršom skanzene na Slovensku v Bardejovských kúpeľoch. Z bardejovského regiónu pochádza aj významný slovenský včelár Gejza Žebrácky (*7. 1. 1869 – †7. 3. 1951), bardejovský starosta, múzejný pracovník, katolícky kňaz a cirkevný hodnostár. Bol dlhoročným správcom Šarišského múzea, ktorý sa angažoval pri budovaní a ochrane zbierok bardejovského múzea. Toto jeho úsilie bolo ocenené zvolením do funkcie podpredsedu Zväzu slovenských múzeí. Jeho veľkou záľubou bolo aj včelárstvo. O tejto svojej záľube a včelárstve v Bardejove napísal aj odbornú knihu: *Pčolarstvo: kratka nauka o pčoloch pre vichodnoslovenski ľud, (Včelárstvo)*.

Včelári zbierajú med tradičným remeselným spôsobom, ktorý je úzko spätý s touto oblasťou. Zručnosti miestnych včelárov súvisia s výberom miesta pre umiestnenie včelínov, spôsobom získavania medu, jeho vytáčaním a zásadami skladovania a stáčania medu.

Špecifickosť výroby:

Špecifickosť výroby Bardejovský med / Med z Bardejova spočíva hlavne v tom, že základom výroby medu je jedľová medovica. Jedľová medovica ovplyvňuje farbu medu (tmavohnedá až čierna), spôsobuje veľmi lahodnú chuť medu a vďaka vysokému obsahu flavonoidov má veľmi blahodarné liečivé účinky na ľudský organizmus. Tieto účinky skúmala Slovenská akadémia vied vo vedeckom výskume a následne v klinických testoch. Porovnávala účinky medu z Bardejova a svetoznámeho medicínskeho medu Manuka. Výskum, ktorého výsledkom je vedecká štúdia, preukázal, že na medicínske účely je vhodnejší Bardejovský med / Med z Bardejova. Ako uvádza Juraj Majtán z Ústavu zoológie Slovenskej akadémie vied v relácii Úspechy slovenskej vedy odvysielanej dňa 23. 12. 2010 na Rozhlasovej stanici Regina, Magazín Rádia Regina v rozhovore s Lýdiou Mrázovou: ...“*náš medovicový med z Bardejova je unikátny hlavne svojím zložením a svojou kvalitou. Keď si všimnete farbu tohto medovicového medu, je to tmavá farba. To znamená, že obsahuje na rozdiel od agátu polyfenologické látky, ktoré mu dávajú túto tmavú farbu.*

Polyfenologické látky, medzi ktoré patria aj flavonoidy, sú známe antioxidanty, ale podieľajú sa aj na antibakteriálnom účinku medu a takisto aj pri hojení rán."

https://www.vedatechnika.sk/SK/enoviny/UspechySlovenskejVedy/Stranky/Rozhovor-s-Jurajom-Majtanom_zo%20SAV.aspx

Bardejovský med / Med z Bardejova má vysokú antibakteriálnu aktivitu. Rôzne baktérie v ranách si postupne na antibiotika dokážu vytvoriť imunitu a odolávajú im, ale na med nie. Je to také prírodné antibiotikum. „*Klinickou aplikáciou na rôzne rany, dekubity či diabetické vredy sa ukazuje, že účinkuje na pacientoch. Preto by sme z medovice chceli mať medicínsky med a využívať ho v nemocniciach,*“ doplnil vedec Juraj Majtán z Ústavu zoológie Slovenskej akadémie vied v článku Med z Bardejova dostal i sultán, ktorý bol uverejnený dňa 5. 1. 2013 v denníku *Plus jeden deň*. <https://www1.pluska.sk/regiony/vychodne-slovensko/med-bardejova-dostal-sultan>

Charakteristické vlastnosti bardejovského medovicového medu:

- obsah glukózy a fruktózy viac ako 60 %
- vyšší obsah stopových prvkov nad 1 %
- elektrická vodivosť min 80 mS/m 0,8, ale môže dosiahnuť až 1,6 mS/m
- farba podľa Pfundovej stupnici minimálne 95 a môže dosiahnuť až 114 mm
- hodnota HMF v čerstvom mede je nižšia ako 5 mg/kg
- obsah vody v mede menej ako 18 %
- obsahuje vysoké množstvo minerálov a stopových prvkov, flavonoidy (antioxidanty) – antibakteriálne účinky

Kvalita a dobré meno:

Bardejovský med / Med z Bardejova dokazuje svoju kvalitu už dlhodobo na národnej a medzinárodnej úrovni. Kvalitný Bardejovský med / Med z Bardejova vyprodukovaný v čistých prírodných lokalitách získal nejedno ocenenie na prestížnych svetových výstavách. Za všetky uvádzame napr.: v roku 2008 na prvom svetovom sympóziu o medovicových medoch v Bulharsku bol používaný a uznaný ako referenčná vzorka pre ideálny jedľovo-medovicový med, v 2009 na svetovej výstave APIMONDIA vo Francúzsku získal zlatú medailu a svetová organizácia APIMONDIA ho vyhlásila za najkvalitnejší medovicový med na svete na obdobie 2009-2011, v roku 2010 na medzinárodnom fóre o kvalite včelích produktov pod názvom APIMEDICA-APIQUALITY v Slovinsku získal zlatú medailu a znova bol uznaný ako najkvalitnejší medovicový med, v roku 2015 získal zlatú medailu na 53. medzinárodnom poľnohospodársko-potravinárskom veľtrhu AGRA 2015 v Slovinsku, v roku 2018 v Moskve získal med prvé miesto „Best honey“ v kategórií tmavý jednodruhový med a iné.

V článku Bardejovský med je svetovou jednotkou uverejnenom v týždenníku Farmár, číslo 41/2009 autor článku Pavol Hudák uvádza: „med z Bardejova použili ako referenčnú vzorku pre ideálny jedľovo-medovicový med. Jozef Voľanský sa so svojím produktom zúčastnil súťaže aj v ďalekej Austrálii. „Med sa okrem vynikajúcej chute vyznačuje nádhernou tmavou farbou a vôňou,“ hovorí. „Obsahuje vysoké množstvo minerálov a stopových prvkov. Je to med, ktorý

nepochádza z nektára kvetov. Včely ho vyrábajú zo sladkej šťavy, ktorú produkujú vošky druhu medovica jedľová – *Cinara pectinatae*, z čeľade Lachnidea.“ Podľa Jozefa Voľanského má bardejovský región mimoriadne priaznivé podmienky na to, aby sa tu vošky, producenti tejto medovice, dokázali rozmnožiť vo veľkom.

Kvalitu a dobré meno 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/> alebo 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/>

Príčinná súvislosť:

Bardejovský med / Med z Bardejova je jedinečný výrobok 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 pre 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. Túto elektrovodivosť spôsobuje vysoký obsah stopových prvkov a minerálnych látok dôležitých pre zdravie, 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, spôsobuje jeho výnimočnosť. 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 preniesú do úľa a tam z nich vzniká unikátny med. Uvedené skutočnosti majú vplyv na zloženie a kvalitu medu a dávajú bardejovskému medu charakteristické vlastnosti.

Produkcia medu z jedľových stromov v tejto oblasti pretrváva nepretržitým spôsobom veľmi dlhé obdobie. Skúsenosti a zručnosti miestnych včelárov sa odzrkadľujú v spôsobe výroby tohto jedinečného 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“ vykonávajú pravidelne kontrolné orgány autorizované Ministerstvom pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky:

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
skodackova@svps.sk

