

*MÉZ*

*MIEL*

*HONEY*

*MJALTË*

**MED**

*МЕД*

*MIÓD*

*MIELE*

*HONIG*

*MIERE*



**Obrazový atlas  
českých  
a zahraničních  
druhových medů**

**2019**

**Veterinární a farmaceutická univerzita Brno**  
**Fakulta veterinární hygieny a ekologie**  
**Ústav hygieny a technologie mléka**

**Obrazový atlas českých a zahraničních druhových medů**

*IVA 2019FVHE/2340/59*

Mgr. Matej Tkáč  
Ing. Lenka Kaniová  
prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.  
Richard Manoušek

**BRNO 2019**

## Obsah 3

<b>Česká republika</b>	5-12
<b>Polská republika</b> „Miód Drahimski“	13-17
„Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich“	18-19
<b>Španělsko</b> „Miel de Liébana“	20-21
„Miel de Galicia“	22-26
„Miel de La Alcarria“	27-29
„Miel de Tenerife“	30-37
„Miel Villuercas-Ibores“	38-40
	41-49
<b>Chorvatsko</b> „Slavonski med“	50-55
	56-57
<b>Portugalsko</b>	58
<b>Itálie</b> „Miele Varesino“	59-60
„Miele Delle Dolomiti Bellunesi“	61-64
<b>Francie</b> „Miel Des Cévennes“	65-69

<b>Slovinsko</b> „Slovenski Med“	60-76
„Kraški Med“	77-82
„Kočevski Gozdni Med“	83-86
<b>Švýcarsko</b>	87-88
<b>LITERATURA</b>	89-91



# Česká republika

## Druhy

---

- med z ovocných stromů
- akátový med
- řepkový med
- lípový med
- slunečnicový med
- jetelový med
- vojteškový med
- svazenkový med
- pohankový med
- maliníkový med
- vřesový med
- smrkový medovicový med
- jedlový medovicový med





## Akátový med (*Robinia pseudoacacia* L.)

### Senzorické vlastnosti

---

**Vzhled:** barva velmi světlá

**Fyzikální vlastnosti:** velmi pomalá krystalizace

**Aroma:** květové a svěží ovocné

**Chut:** středně až silně sladká, slabě nakyslá, květová a svěží ovocná, perzistence krátká



### Fyzikálně-chemické parametry

---

Obsah vody	14,7 - 19,6 %
Aktivita diastázy	3,1 - 20,4 DN
Elektrická vodivost	9 - 23 mS/m
Kyselost	4,5 - 17,9 mekv/kg
pH	3,7 - 4,2
Prolin	112 - 337 mg/kg
Sacharóza	0,0 - 6,1 %

#### Barva

5,0 - 23,9 mm Pfund



6



#### Pylová charakteristika

9 200 PZ/10 g medu





## Lipový med (*Tilia* spp.)

### Senzorické vlastnosti

---

**Vzhled:** barva medová se světle žlutými tóny

**Fyzikální vlastnosti:** rychlá krystalizace, tvorba pevných krystalů

**Aroma:** květové a svěží ovocné, teplé a rostlinné

**Chuť:** středně sladká, slabě nakyslá, dřevitá, chemická a svěží, perzistence dlouhá



### Fyzikálně-chemické parametry

---

Obsah vody	14,6 - 19,3 %
Aktivita diastázy	10,4 - 23,6 DN
Elektrická vodivost	37 - 87 mS/m
Kyselost	10,9 - 35,6 mekv/kg
pH	3,9 - 5,0
Prolin	202 - 554 mg/kg
Sacharóza	0,0 - 5,0 %

#### Barva

11,0 - 55,0 mm Pfund

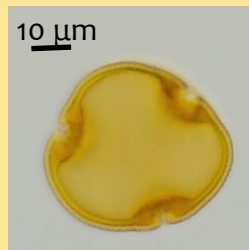


7



#### Pylová charakteristika

15 800 PZ/10 g medu





# Řepkový med (*Brassica* spp.)

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** barva světlá medová, po krystalizaci bělavá

**Fyzikální vlastnosti:** rychlá krystalizace, tvorba velmi malých krystalů

**Aroma:** dřevité, chemické a svěží

**Chuť:** středně sladká, slabě nakyslá, květová a svěží ovocná, teplá, tlející a rostlinná, perzistence krátká, dochuť po černém rybízu



## Fyzikálně-chemické parametry

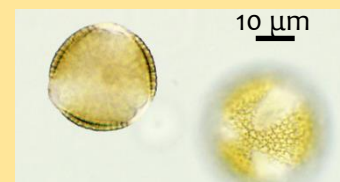
Obsah vody	14,9 - 19,1 %
Aktivita diastázy	15,3 - 36,8 DN
Elektrická vodivost	10 - 28 mS/m
Kyselost	6,2 - 14,5 mekv/kg
pH	3,7 - 4,4
Prolin	168 - 333 mg/kg
Sacharóza	0,0 - 1,0 %

8

**Barva**  
20,0 - 34,3 mm Pfund



**Pylová charakteristika**  
75 700 PZ/10 g medu







## Slunečnicový med (*Helianthus annuus* L.)

### Senzorické vlastnosti

---

**Vzhled:** barva jasně žlutá

**Fyzikální vlastnosti:** rychlá krystalizace, tvorba pevných krystalů

**Aroma:** květové a svěží ovocné, teplé a rostlinné

**Chuť:** středně sladká, silně nakyslá, květová a svěží ovocná, teplá a rostlinná, perzistence krátká, konzistenci utváří velmi malé krystaly



### Fyzikálně-chemické parametry

---

Obsah vody	15,7 - 19,9 %
Aktivita diastázy	10,0 - 31,9 DN
Elektrická vodivost	23 - 51 mS/m
Kyselost	14,2 - 35,5 mekv/kg
pH	3,5 - 4,2
Prolin	384 - 794 mg/kg
Sacharóza	0,0 - 0,7 %

#### Barva

35,0 - 70,1 mm Pfund



9



#### Pylová charakteristika

18 800 PZ/10 g medu



## Jetelový med

**Vzhled:** světlý až velmi světlý med

**Fyzikální vlastnosti:** rychlá krystalizace, tvorba jemnozrnných krystalů

**Aroma:** bylinné, po kumarinu

**Chuť:** silná příchut' po mléčném karamelu



## Vojtěškový med

**Vzhled:** velmi světlý med

**Fyzikální vlastnosti:** tvorba jemných krystalů

**Aroma:** velmi nevýrazné, neutrální

**Chuť:** velmi jemná a příjemná



## Svazenkový med

**Vzhled:** žlutohnědý med

**Fyzikální vlastnosti:** dlouho tekutý

**Chuť:** výrazná



## Pohankový med

**Vzhled:** velmi tmavý až černý med

**Aroma:** velmi silné

**Chut:** velmi silná, zatuchlá

## Maliníkový med

**Vzhled:** světlý med

**Fyzikální vlastnosti:** rychle tuhne, dá se pastovat

**Aroma:** intenzivní

**Chut:** příjemná

## Vřesový med

**Vzhled:** tmavá barva, načervenalá

**Fyzikální vlastnosti:** mírná krystalizace, tvorba velkých oblých krystalů , gelovitá konzistence

**Aroma:** intenzivní, dřevité, svěží ovocné a teplé

**Chut:** intenzivní, slabě sladká, středně nakyslá, květovosvěží, ovocná, perzistence dlouhá



## Smrkový med

**Vzhled:** tmavá barva, hnědá, načervenalá

**Fyzikální vlastnosti:** bez krystalizace

**Aroma:** sladké, jehličnaté

**Chut:** mátová, mentolová, sladová



## Jedlový med

**Vzhled:** barva tmavá, nazelenalá

**Fyzikální vlastnosti:** tekutý, tvorba hrubozrných krystalů

**Aroma:** jehličnaté

**Chut:** mátová, sladová



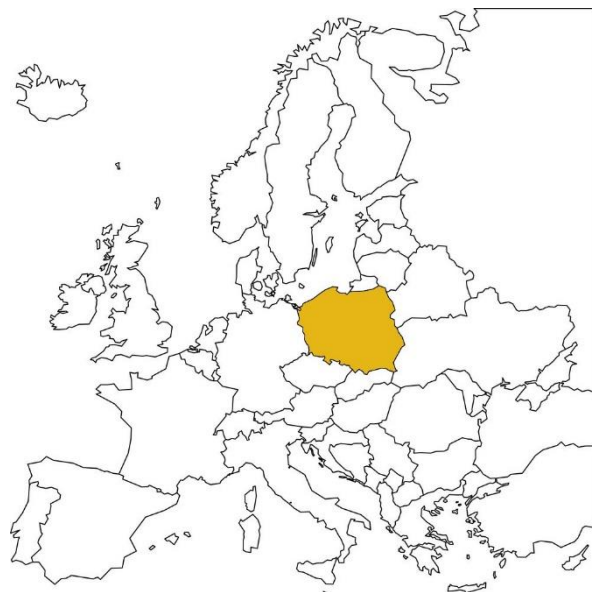


# „MIÓD DRAHIMSKI“



## Druhy

- pohankový med
- řepkový med
- vřesový med
- lipový med



## Zeměpisná oblast produkce

„Miód drahimski“ se získává na území obcí (gmina) Czaplinek, Wierzchowo, Barwice, Borne Sulinowo a lesní správy Nadleśnictwo Borne Sulinowo, jež se nacházejí v jezerní oblasti Drawskie.



# Pohankový - „MIÓD DRAHIMSKI“



## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** tmavohnědá až téměř černá barva, krystalizace probíhá pomalu, med má nestejnorodou strukturu s hrubými krystaly

**Aroma:** velmi intenzivně a příjemně voní po květech pohanky

**Chuť:** ostrá, sladká a mírně štiplavá



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 18 %
HMF	< 25 mg/kg
Glukóza + fruktóza	> 67 %
Sacharóza	< 4 %
Volné kyseliny	< 40 mval/kg
Obsah prolinu	> 250 mg/kg



**Pylová charakteristika**  
> 45 % pylu pohanky - *Fagopyrum*





## Vřesový - „MIÓD DRAHIMSKI“

### Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** jantarově hnědá barva ve světlejších i tmavějších odstínech, před krystalizací jantarová, místy až červeně jantarová, po krystalizaci žlutooranžová až hnědá, konzistence hustá a gelovitá, krystalizací vznikají středně hrubé krystaly

**Aroma:** intenzivní vůně, podobná vůni vřesu

**Chuť:** nasládlá, ostrá a nahořklá

### Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 21 %
HMF	< 25 mg/kg
Glukóza + fruktóza	> 67 %
Sacharóza	< 4 %
Volné kyseliny	< 40 mval/kg
Obsah prolinu	> 250 mg/kg



**Pylová charakteristika**  
> 45 % pylu vřesu – *Calluna vulgaris*

# Řepkový - „MIÓD DRAHIMSKI“



## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** téměř bezbarvý, mírně nažloutlý se zelenkavým nádechem, krystalizací získává bílou nebo šedo-krémovou barvu, krystalizuje rychle, přičemž vznikají drobné krystalky a med získává mazlavou konzistenci

**Chuť:** jemná, nevýrazná a lehce nahořklá

## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 18 %
HMF	< 25 mg/kg
Glukóza + fruktóza	> 67 %
Sacharóza	< 4 %
Volné kyseliny	< 40 mval/kg
Obsah prolinu	> 250 mg/kg



### Pylová charakteristika

> 45 % pylu řepky olejky – *Brassica napus* var. *arvensis*





# Lipový - „MIÓD DRAHIMSKI“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** zelenkavožlutá až světle jantarová barva, po krystalizaci barva bíložlutá až zlatavě žlutá s drobnými krystalky, je med zrnitý

**Chut:** značně ostrý, často mírně nahořklý



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 21 %
HMF	< 25 mg/kg
Glukóza + fruktóza	> 67 %
Sacharóza	< 4 %
Volné kyseliny	< 40 mval/kg
Obsah prolinu	> 250 mg/kg



**Pylová charakteristika**  
> 20 % pylu lípy – *Tilia*



# „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich“



## Druhy

- vřesový med



## Zeměpisná oblast produkce

„Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich“ se produkuje v oblasti lesů Dolního Slezska (Bory Dolnośląskie) v Polsku. Rozloha vřesovišť se výrazně zvětšila po lesních požárech v roce 1900, kdy došlo k ústupu dřevin na úkor vřesovišť.



# Vřesový - „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** před krystalizací je barva jantarová, která přechází do červené až tmavočervené, po krystalizaci žlutooranžová až tmavočervenohnědá, hustá konzistence

**Aroma:** intenzivní podobné vřesu

**Chut:** málo sladká, ostrá a nahořklá



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 22 %
HMF	< 40 mg/kg
Glukóza + fruktóza	≥ 60 %
Sacharóza	< 4 %
Aktivita diastázy	≥ 8 DN



**Pylová charakteristika**  
> 50 % pylu vřesu (*Ericaceae*)



# „MIEL DE LIÉBANA“



## Druhy

- vřesový med



## Zeměpisná oblast produkce

Zeměpisná oblast produkce medu „Miele de Liébana“ CHOP zahrnuje všechny obce v kraji Liébana v autonomní oblasti Kantábrie (Španělsko). Tento jasně vymezený kraj je vymezen kantaberskými vrchy, které jej rozdělují do čtyř údolí, jež se potkávají ve městě Potes. Potes představuje zeměpisný střed a správní centrum.

## Označování produktu





# Vřesový - „MIEL DE LIÉBANA“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** jantarová až velmi tmavě jantarová barva s hnědorezavými tóny, vytváří jemné krystalky

**Aroma:** těžké květinové, středně výrazné a středně prchavé

**Chuť:** lehce nahořklá a dlouho přetrvávající s velmi výraznými slanými tóny



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 18,6 %
HMF	< 20 mg/kg
Glukóza + fruktóza	≥ 67 %
Sacharóza	< 5 %
Elektrická vodivost	84,4 – 128,0 mS/m
Kyselost	< 50 mekv/kg
Aktivita diastázy	25 – 55 DN



**Pylová charakteristika**  
> 45 % pylu vřesovců (*Erica spp.*)



# „Miel de Galicia“



## Druhy

---

- eukalyptový med
- kaštanový med
- ostružinový med
- vřesový med



## Zeměpisná oblast produkce

---

Oblast produkce, zpracování a balení medu s CHZO „Miel de Galicia“ zahrnuje celé autonomní oblasti Galicie (Španělsko). Tato oblast leží na severozápadě Iberského poloostrova, na rozhraní dvou klimatických prostředí, atlantického a náhorní roviny.



# Eukalyptový - „Miel de Galicia“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** jantarová barva

**Aroma:** voskové

**Chuť:** jemná



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 18,5 %
HMF	< 28 mg/kg
Aktivita diastázy	≥ 9 DN



### Pylová charakteristika

> 70 % pylu eukalyptu (*Eucalyptus* sp.)

< 5 % kombinace pylu *Helianthus annuus*, *Olea europaea* a *Cistus ladanifer*





# Kaštanový - „Miel de Galicia“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** tmavý

**Aroma:** silné květinové

**Chuť:** výrazná



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 18,5 %
HMF	< 28 mg/kg
Aktivita diastázy	≥ 9 DN



### Pylová charakteristika

> 70 % pylu kaštanovníku  
(*Castanea sp.*)

< 5 % kombinace pylu *Helianthus annuus*, *Olea europaea*, *Cistus ladanifer*





# Ostružinový - „Miel de Galicia“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** tmavě jantarová barva

**Aroma:** ovocné

**Chuť:** výrazně sladká ovocná



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 18,5 %
HMF	< 28 mg/kg
Aktivita diastázy	≥ 9 DN



### Pylová charakteristika

> 45 % pylu ostružiníku (*Rubus sp.*)

< 5 % kombinace pylu *Helianthus annuus*, *Olea europaea* a *Cistus ladanifer*



## Vřesový - „Miel de Galicia“

### Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** tmavě jantarová nebo tmavá barva  
s načervenalým odstínem

**Aroma:** trvalé květinové

**Chuť:** mísně natrpklá trvalá



### Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 18,5 %
HMF	< 28 mg/kg
Aktivita diastázy	≥ 9 DN



#### Pylová charakteristika

> 45 % pylu vřesu (*Erica sp.*)

< 5 % kombinace pylu *Helianthus annuus*, *Olea europaea* a *Cistus ladanifer*



## „MIEL DE LA ALCARRIA“



### Druhy

---

- rozmarýnový med
- levandulový med



### Zeměpisná oblast produkce

---

Zeměpisná oblast produkce „Miel de La Alcarria“ CHOP se nachází ve středu poloostrova a spadají do ní obce v oblasti La Alcarria, která se rozkládá na území provincií Guadalajara a Cuenca (Španělsko).

### Označování produktu

---





## Rozmarýnový - „MIEL DE LA ALCARRIA“

### Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** extra bílá až světle jantarová barva

**Aroma:** jemné květinové, slabé až střední intenzity, střední perzistence

**Chuť:** sladká s kyselými tóny, slabá až střední intenzita, perzistence slabá až střední, nepatrná dochuť



### Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	$\leq 17,5 \%$
HMF	$\leq 15 \text{ mg/kg}$
Elektrická vodivost	$\leq 62 \text{ mS/m}$
Kyselost	$\leq 35 \text{ mekv/kg}$

#### Pylová charakteristika

$\geq 15 \%$  pylu rozmarýnu (*Rosmarinus officinalis L.*)

$\leq 1 \%$  pylu rostlin z čeledi vřesovcovitých (*Ericaceae*) s výjimkou medvědice lékařské (*Arctostaphylos uva-ursi L. Sprengel*)

$\leq 3 \%$  pylu cistu ladanového (*Cistus ladanifer L.*)

$\leq 3 \%$  pylu levandule smilovité (*Levandula stoechas L.*)



# Levandulový - „MIEL DE LA ALCARRIA“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** velmi světlá jantarová až jantarová barva

**Aroma:** aromatické s balzamickými tóny, střední až silné intenzity, perzistence střední až silná

**Chuť:** sladká s proměnlivou kyselostí, střední až silná intenzity, silná dochuť, perzistence střední až silná



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	≤ 17,5 %
HMF	≤ 15 mg/kg
Elektrická vodivost	≤ 62 mS/m
Kyselost	≤ 35 mekv/kg

### Pylová charakteristika

> 10 % pylu levandule (*Levandula latifolia Medicus*)

≤ 1 % pylu rostlin z čeledi vřesovcovitých (*Ericaceae*) s výjimkou medvědice lékařské (*Arctostaphylos uva-ursi L. Sprengel*)

≤ 3 % pylu cistu ladanového (*Cistus ladanifer L.*)

≤ 3 % pylu levandule smilovité (*Levandula stoechas L.*)



# „MIEL DE TENERIFE“



## Druhy

- čilimníkový med
- avokádový med
- kaštanový med
- vřesový med
- hořčicový med
- fenyklový med
- agávový med



## Zeměpisná oblast produkce

Zeměpisná oblast produkce „Miel de Tenerife“ CHOP zahrnuje území ostrova Tenerife v souostroví Kanárské ostrovy v Atlantickém oceánu (Španělsko).

## Označování produktu





# Čilimníkový - „MIEL DE TENERIFE“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** extra bílá až jantarová barva se zlatavými tóny

**Aroma:** málo intenzivní, květinové, rostlinné

**Chuť:** teplá a málo intenzivní



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	$\leq 18 \%$
HMF	$\leq 20 \text{ mg/kg}$
Glukóza + fruktóza	$\geq 60 \%$
Sacharóza	$< 4 \%$
Elektrická vodivost	15 – 50 mS/m
Kyselost	$\leq 50 \text{ mekv/kg}$
Aktivita diastázy	$\geq 12 \text{ DN}$



**Pylová charakteristika**  
**> 30 % pylu čilimníku**  
**(*Spartocytisus supranubius*)**





## Avokádový - „MIEL DE TENERIFE“

### Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** tmavě až velmi tmavě hnědá, někdy téměř černá

**Aroma:** intenzivní, teplé, karamelové

**Chuť:** intenzivní a přetrvávající karamelová, sladová, se slanou dochutí



### Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	≤ 18 %
HMF	≤ 20 mg/kg
Glukóza + fruktóza	≥ 60 %
Sacharóza	< 4 %
Elektrická vodivost	70 – 80 mS/m
Kyselost	≤ 50 mekv/kg
Aktivita diastázy	≥ 12 DN



**Pylová charakteristika**  
> 2 % pylu hruškovce přelahodného  
(*Persea americana*)





## Kaštanový - „MIEL DE TENERIFE“

### Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** tmavě až velmi tmavě hnědá s několika zelenavými tóny

**Aroma:** velmi intenzivní, dřevité s tóny pryskyřice

**Chut:** velmi intenzivní a přetrvávající, patrná hořká



### Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	$\leq 18 \%$
HMF	$\leq 20 \text{ mg/kg}$
Glukóza + fruktóza	$\geq 60 \%$
Sacharóza	$< 4 \%$
Elektrická vodivost	$\geq 85 \text{ mS/m}$
Kyselost	$\leq 50 \text{ mekv/kg}$
Aktivita diastázy	$\geq 12 \text{ DN}$



**Pylová charakteristika**  
**> 75 % pylu kaštanu jedlého**  
**(*Castanea sativa*)**



## Vřesový - „MIEL DE TENERIFE“

### Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** jantarová až tmavě jantarová barva  
s načervenalými tóny na okraji, zkrystalizovaný  
med je béžový

**Aroma:** středně intenzivní, chemické, s květinovými tóny

**Chuť:** středně intenzivní, pryskyřičná, svíravá



### Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	≤ 18 %
HMF	≤ 20 mg/kg
Glukóza + fruktóza	≥ 60 %
Sacharóza	< 4 %
Elektrická vodivost	40 – 80 mS/m
Kyselost	≤ 50 mekv/kg
Aktivita diastázy	≥ 12 DN



**Pylová charakteristika**  
> 25 % pylu vřesu (*Erica spp.*)



## Hořčicový - „MIEL DE TENERIFE“

### Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** světlá, jasně žlutá barva i po krystalizaci

**Aroma:** středně intenzivní, rostlinné, občas se sirnatými tóny

**Chut:** středně intenzivní, rostlinná a ovocná



### Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	≤ 18 %
HMF	≤ 20 mg/kg
Glukóza + fruktóza	≥ 60 %
Sacharóza	< 4 %
Elektrická vodivost	30 – 50 mS/m
Kyselost	≤ 50 mekv/kg
Aktivita diastázy	≥ 12 DN



**Pylová charakteristika**  
> 4 % pylu hořčice  
(*Hischfeldia incana*)



## Fenyklový - „MIEL DE TENERIFE“

### Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** tmavě až velmi tmavě hnědá barva

**Aroma:** intenzivní, kořeněné – připomínající rostlinu z níž se získává

**Chut:** kořeněná, pražená, s výraznými tóny lékořice



### Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	≤ 18 %
HMF	≤ 20 mg/kg
Glukóza + fruktóza	≥ 60 %
Sacharóza	< 4 %
Elektrická vodivost	40 – 70 mS/m
Kyselost	≤ 50 mekv/kg
Aktivita diastázy	≥ 12 DN



**Pylová charakteristika**  
> 2 % pylu fenyklu obecného  
(*Foeniculum vulgare*)



# Agávový - „MIEL DE TENERIFE“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** jantarová až tmavě jantarová barva

**Aroma:** intenzivní, živočišné s vůní rozkladu

**Chuť:** intenzivní a přetrvávající, živočišná, pražená



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	$\leq 18 \%$
HMF	$\leq 20 \text{ mg/kg}$
Glukóza + fruktóza	$\geq 60 \%$
Sacharóza	$< 4 \%$
Elektrická vodivost	40 – 80 mS/m
Kyselost	$\leq 50 \text{ mekv/kg}$
Aktivita diastázy	$\geq 12 \text{ DN}$



**Pylová charakteristika**  
stopy pylu agáve (*Agave americana*)



# „MIEL VILLUERCAS-IBORES“



## Druhy

- retamový (*Retama sphaerocarpa*)
- kaštanový (*Castanea sativa*)



## Zeměpisná oblast produkce

Oblast produkce medu „Miel Villuercas-Ibores“ se nachází ve španělské autonomní oblasti Extremadura na jihovýchodě provincie Cáceres. Spadá do ní celkem 27 obcí kraje Villuercas-Ibores, které bez výjimky náležejí k provincii Cáceres.

## Označování produktu



**MIEL**

Villuercas Ibores

Denominación de Origen Protegida  
Consejo Regulador



## Retamový - „MIEL VILLUERCAS-IBORES“

### Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** světle až tmavě jantarová barva s červenavým odlesky

**Aroma:** výrazné aroma

**Chuť:** sladká



### Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 14-17 %
HMF	< 10 mg/kg
Glukóza + fruktóza	> 60 %
Sacharóza	< 5 %
Elektrická vodivost	max. 80 mS/m
Aktivita diastázy	min. 30 DN



**Pylová charakteristika**  
> 50 % pylu retamy  
(*Retama sphaerocarpa*)



# Kaštanový - „MIEL VILLUERCAS-IBORES“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** tmavě jantarová barva s červenavými nebo zelenavými odstíny

**Aroma:** dominantní aroma

**Chuť:** mírně nakyslá a hořká svíravá



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 14-17 %
HMF	< 10 mg/kg
Glukóza + fruktóza	> 60 %
Sacharóza	< 5 %
Elektrická vodivost	min. 80 mS/m
Aktivita diastázy	min. 30 DN



**Pylová charakteristika**  
> 70 % kaštanovníku setého  
(*Castanea sativa*)





# Španělsko

## Druhy

---

- avokádový med
- vojtěškový med
- bavlníkový med
- mandlový med





# Avokádový med

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** velmi tmavě jantarová barva, někdy téměř černá

**Aroma:** květinové, s jasnými ovocnými tóny

**Chuť:** sladká se slanými tóny, pomalá krystalizace



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	≤ 18,5 %
HMF	≤ 40,0 mg/kg
Glukóza + fruktóza	≥ 60,0 %
Sacharóza	≤ 5,0 %
Elektrická vodivost	≥ 80,0 mS/m
Kyselost	≤ 50,0 mekv/kg



### Pylová charakteristika

≥ 25 % pylu hruškovce přelahodného  
(*Persea americana*)

- pokud jsou vlastnosti dostatečné  
a pokud je přítomno min. 0,2 %  
perseitolu, může se přijmout i med  
s menším procentem pylu



# Vojtěškový med

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** velmi jasná bílá barva

**Aroma:** velmi slabé květinové

**Chuť:** jen sladká, rychlá krystalizace

## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	$\leq 18,0 \%$
HMF	$\leq 40,0 \text{ mg/kg}$
Glukóza + fruktóza	$\geq 60,0 \%$
Sacharóza	$\leq 5,0 \%$
Elektrická vodivost	$\leq 30,0 \text{ mS/m}$
Kyselost	$\leq 50,0 \text{ mekv/kg}$



**Pylová charakteristika**  
 $\geq 45 \%$  pylu tolíce vojtěšky  
(*Medicago sativa*)



# Bavlníkový med

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** velmi světle jantarová barva, někdy až bílá

**Aroma:** slabé a málo vytrvalé

**Chuť:** jen sladká, velmi rychlá krystalizace

## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	$\leq 18,0 \%$
HMF	$\leq 40,0 \text{ mg/kg}$
Glukóza + fruktóza	$\geq 60,0 \%$
Sacharóza	$\leq 5,0 \%$
Elektrická vodivost	40,0 - 80 mS/m
Kyselost	$\leq 50,0 \text{ mekv/kg}$



**Pylová charakteristika**  
 $\geq 45 \%$  pylu bavlníku bylinného  
(*Gossypium herbaceum*)



# Mandlový med

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** velmi světle jantarová až bílá barva

**Aroma:** květinové a perzistentní

**Chuť:** sladká, někdy s hořkými tóny

## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	≤ 18,0 %
HMF	≤ 40,0 mg/kg
Glukóza + fruktóza	≥ 60,0 %
Sacharóza	≤ 5,0 %
Elektrická vodivost	≤ 25,0 mS/m
Kyselost	≤ 50,0 mekv/kg



**Pylová charakteristika**  
≥ 35 % pylu mandlovníku obecného  
(*Prunus dulcis*)



# Koriandrový med

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** světle žlutá až žlutá barva

**Aroma:** slabě květinové s jasně kořenitou příměsí

**Chuť:** sladká, rychlý sklon ke krystalizaci

## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	≤ 18,0 %
HMF	≤ 40,0 mg/kg
Glukóza + fruktóza	≥ 60,0 %
Sacharóza	≤ 5,0 %
Elektrická vodivost	≤ 60,0 mS/m
Kyselost	≤ 50,0 mekv/kg



**Pylová charakteristika**  
≥ 20 % pylu koriandru setého  
(*Coriandrum sativum*)



# Anýzový med

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** jantarová až tmavě jantarová barva

**Aroma:** květinové s výraznou kořenitou příměsí

**Chuť:** sladká se slanými tóny

## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	≤ 18,0 %
HMF	≤ 40,0 mg/kg
Glukóza + fruktóza	≥ 60,0 %
Sacharóza	≤ 5,0 %
Elektrická vodivost	≤ 80,0 mS/m
Kyselost	≤ 50,0 mekv/kg



**Pylová charakteristika**  
≥ 45 % pylu anýzu (*Pimpinella anisum*)



# Rozmarýnový med

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** velmi světlá barva

**Aroma:** málo intenzivní, květinové

**Chuť:** sladká obvykle bez příměsí, někdy s kyselými tóny a pocitem mastného patra



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	$\leq 18,0 \%$
HMF	$\leq 40,0 \text{ mg/kg}$
Glukóza + fruktóza	$\geq 60,0 \%$
Sacharóza	$\leq 5,0 \%$
Elektrická vodivost	$\leq 30,0 \text{ mS/m}$
Kyselost	$\leq 50,0 \text{ mekv/kg}$



**Pylová charakteristika**  
 $\geq 12 \%$  pylu rozmarýnu lékařského  
(*Rosmarinus officinalis*)





# Jetelový med

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** světle jantarová barva

**Aroma:** slabé květinové

**Chuť:** sladká, pomalá krystalizace



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	$\leq 18,0 \%$
HMF	$\leq 50,0 \text{ mg/kg}$
Glukóza + fruktóza	$\geq 60,0 \%$
Sacharóza	$\leq 5,0 \%$
Elektrická vodivost	$\leq 40,0 \text{ mS/m}$
Kyselost	$\leq 50,0 \text{ mekv/kg}$



**Pylová charakteristika**  
 $\geq 35 \%$  pylu jetele alpského  
(*Trifolium alpinum*)



# „SLAVONSKI MED“



## Druhy

- akátový med
- lipový med
- řepkový med
- slunečnicový med
- kaštanový med



## Zeměpisná oblast produkce

Slavonki med“ se vyrábí na vymezeném území Slavonie v rámci správních hranic měst a obcí v těchto župách: na celém území Vukovarsko-srijemské župy, Osječko-baranjské župy, Brodsko-posavské župy, Požeško-slavonské župy, Bjelovarsko-bilogorské župy a Virovitičko-podravské župy a rovněž na území župy Sisačko-moslavačké v obcích a městech: Novska, Lipovljani a Jasenovac.

## Označování produktu





# Řepkový - „SLAVONSKI MED“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** světle žlutá až slámově žlutá

**Aroma:** rostlinná, výrazná

**Chut:** středně sladká až mírně kyselá



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	max. 18,3 %
HMF	max. 16,5 mg/kg
Elektrická vodivost	max. 30 mS/m
Sacharóza	max. 4 %
Aktivita diastázy	min. 8 DN



### Pylová charakteristika

min. 61 % pylu řepky olejky –  
*Brassica napus*, Rosaceae, *Salix* spp.



## Lipový - „SLAVONSKI MED“

### Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** světle žlutá až nazelenalá

**Aroma:** výrazná vůně lipového květu

**Chut:** příjemná, mírně nahořklá chuť

### Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	max. 18,3 %
HMF	max. 16,5 mg/kg
Elektrická vodivost	min. 50 mS/m
Sacharóza	max. 4 %
Aktivita diastázy	min. 8 DN



#### Pylová charakteristika

min. 25 % pylu *Tilia* (lípa), *Robinia* spp. (trnovník akát)



## Akátový - „SLAVONSKI MED“

### Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** žlutá až světle žlutá

**Aroma:** nevýrazná, slabá vůně

**Chut:** příjemná chuť akátu

### Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	max. 18,3 %
HMF	max. 16,5 mg/kg
Elektrická vodivost	max. 20 mS/m
Sacharóza	max. 9 %
Aktivita diastázy	min. 8 DN



#### Pylová charakteristika

min. 20 % pylu *Robinia pseudoacacia*  
(trnovník akát), *Brassicaceae*



# Slunečnicový - „SLAVONSKI MED“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** jantarově žlutá

**Aroma:** slabá vůně slunečnice

**Chut:** sladká až mírně trpká chuť



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	max. 18,3 %
HMF	max. 16,5 mg/kg
Elektrická vodivost	max. 60 mS/m
Sacharóza	max. 4 %
Aktivita diastázy	min. 8 DN



### Pylová charakteristika

min. 45 % pylu *Helianthus annuus*  
(slunečnice roční), *Brassicaceae*



# Kaštanový - „SLAVONSKI MED“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** hnědá

**Aroma:** silná pronikavá vůně přezrálého jablka

**Chut:** hořká až nakyslá



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	max. 18,3 %
HMF	max. 16,5 mg/kg
Elektrická vodivost	min. 80 mS/m
Sacharóza	max. 4 %
Aktivita diastázy	min. 8 DN



**Pylová charakteristika**  
min. 86 % pylu *Castanea sativa*  
(kaštanovník jedlý)



# Chorvatsko



## Druhy

---

- šalvějový med



# Portugalsko



## Druhy

---

- planikový med
- levandulový med







# Šalvějový med

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** středně až tmavě medová barva  
s červenooranžovými tóny,

**Aroma:** silné, květinové, po čerstvém ovoci

**Chuť:** středně sladká, slabě kyselá, bez hořkosti,  
perzistence dlouhá



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	14,2 – 17,9 %
Glukóza + fruktóza	71,3 – 80,1 %
Sacharóza	0,8 – 2,6 %
Elektrická vodivost	14,7 – 52,2 mS/m
Kyselost	12,2 – 29,4 mekv/kg
Aktivita diastázy	9,0 – 40,1 DN
Obsah prolinu	199,7 – 518,8 mg/kg



### Pylová charakteristika

20 – 54 % pylu šalvěje lékařské  
(*Salvia officinalis*)



## Planikový med

### Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	18,2 – 20,3 %
HMF	13,5 – 17,4 mg/kg
Glukóza + fruktóza	70,8 – 78,4 %
Elektrická vodivost	62,8 – 64,5 mS/m
Kyselost	24,6 – 29,2 mekv/kg
> 20 % pylu planiky obecné ( <i>Arbutus unedo</i> )	



## Levandulový med

### Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	14,3 – 19,1 %
HMF	0,3 – 17,3 mg/kg
Elektrická vodivost	16 – 86 mS/m
Kyselost	2,8 – 39,7 mekv/kg
Aktivita diastázy	4,6 – 25,2 DN
Glukóza + fruktóza	60,4 – 79,8 %
16 – 83 % pylu levadule ( <i>Lavandula spp.</i> )	





# „MIELE VARESINO“



## Druhy

- akátový med (*Robinia Pseudoacacia L.*)



## Zeměpisná oblast produkce

Zeměpisná oblast produkce medu „Miele Varesino“ CHOP se rozkládá na úpatí Alp mezi řekami Ticino a Olona a mezi jezery Lago Maggiore a Lago di Lugano (Itálie). Tato oblast odpovídá území provincie Varese.

## Označování produktu



# Akátový - „MIELE VARESINO“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** barva je průsvitná, od téměř bezbarvé po slámově žlutou, zřídka krystalizuje

**Aroma:** obecně po medu, lehké a jemné – cukrovinkové, vonící po vanilce

**Chuť:** velmi sladká

## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody < 17,5 %

HMF < 15 mg/kg



**Pylová charakteristika**  
> 25 % pylu *Robinia pseudoacacia L.*



# „MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI“



## Druhy

- akátový (Acacia),
- lipový (Tiglio),
- kaštanový (Castagno),



## Zeměpisná oblast produkce

Zeměpisná oblast produkce medu „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ CHOP zahrnuje celé území provincie Belluno, které se nachází v horské oblasti a je ohraničeno horskými pásmy, jež ho přirozeně oddělují od sousedních provincií a regionů a na severní straně od Rakouska.

## Označování produktu



# Lipový - „MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI“



## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** různé zbarvení od žluté až po nazelenalou, pastózní konzistence s pomalou krystalizací

**Aroma:** svěží aromatická vůně

**Chuť:** mírně hořká příchut'



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	16,5 - 17,8 %
HMF	< 10 mg/kg
pH	4,0 - 4,1
Sacharóza	0,8 - 4,6 %
Glukóza + fruktóza	67 - 70 %



**Pylová charakteristika**  
> 10 % pylu lípa (*Tilia spp.*)

# Kaštanový - „MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** tmavě hnědá barva, většinou tekutý

**Aroma:** silná aromatická vůně

**Chuť:** mírně sladká chuť, nahořklá taninová chuť



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	16,5 - 18,0 %
HMF	< 10 mg/kg
pH	4,4 - 5,8
Sacharóza	0 - 2,4 %
Glukóza + fruktóza	61 - 74 %



### Pylová charakteristika

> 70 % pylu kaštanovníku jedlého  
(*Castanea sativa* M.)





## Akátový - „MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI“

### Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** světlá jantarová barva, průsvitný, obvykle tekutý

**Aroma:** připomínající květy trnovníku

**Chut:** jemná a velice sladká

### Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	15 - 18 %
HMF	< 10 mg/kg
pH	3,7 - 4,1
Sacharóza	0 - 10 %
Glukóza + fruktóza	61 - 77 %



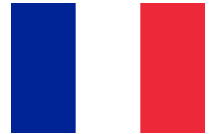
#### Pylová charakteristika

> 30 % pylu *Robinia pseudoacacia* L.  
(trnovník akát)





# „MIEL DES CÉVENNES“



## Druhy

---

- vřesový med
- kaštanový med
- maliníkový med
- ostružinový med



## Zeměpisná oblast produkce

---

Oblast „Miel des Cévennes“ se skládá z území Ardèche, Aveyron, Gard a Lozère (Francie). Zeměpisnou oblast protíná pohoří Cévenny, které tvoří jihovýchodní hranici Centrálního středohoří.

# Vřesový - „MIEL DES CÉVENNES“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** jantarová, tmavá až velmi tmavá barva

**Aroma:** výrazné, voní po dřevu, květech a čerstvém ovoci

**Chut:** mírně hořká

## Fyzikálně-chemické parametry

**Obsah vody** < 21 %

**HMF** < 15 mg/kg



### Pylová charakteristika

> 45 % pylu vřesu (*Calluna vulgaris*),  
kaštanovník

15 – 45 % pylu z vřesu, kaštanovníku,  
ostružiníku, jetele plazivého nebo  
tavolníku

# Kaštanový - „MIEL DES CÉVENNES“

## Senzorické vlastnosti

**Aroma:** dřevitá teplá vůně (po tříslovině, teplém nebo vlhkém dřevu), výrazně hořké zakončení

## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 19 %
HMF	< 15 mg/kg



**Pylová charakteristika**  
> 45 % pylu kaštanovník

15 – 45 % pylu z vřesu nebo  
ostružiníku

# Maliníkový - „MIEL DES CÉVENNES“

## Senzorické vlastnosti

---

**Vzhled:** světlý, krystalizovaný med

**Aroma:** výrazná ovocná vůně (po vařených malinách), nakyslé aroma



## Fyzikálně-chemické parametry

---

**Obsah vody** < 19 %

**HMF** < 15 mg/kg



**Pylová charakteristika**  
> 45 % pylu maliníku

# Ostružinový - „MIEL DES CÉVENNES“



## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** světlý až světle jantarový med, často krystalizovaný

**Aroma:** ovocné s výrazným a dlouhotrvajícím pocitem kyselosti



## Fyzikálně-chemické parametry

**Obsah vody** < 19 %

**HMF** < 15 mg/kg



**Pylová charakteristika**

**> 45 % pylu ostružiníku**



# „SLOVENSKI MED“



## Druhy

---

- akátový med
- lipový med
- kaštanový med
- jedlový med
- smrkový med



## Zeměpisná oblast produkce

---

„Slovinski med“ se vyrábí ve Slovinsku, kde se střetávají čtyři evropské zeměpisné zóny – Alpy, Panonská nížina, Dinárské pohoří a Středozeší. Země se vyznačuje rozmanitou flórou a faunou, což se odráží na různorodosti medu.



## Akátový - „SLOVENSKI MED“

### Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** bezbarvá až slámově žlutá barva, krystalizuje zřídka

**Aroma:** lehká a nevýrazná po akátovém květu

**Chuť:** středně sladká až velmi sladká chuť, perzistence střední až dlouhá



### Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 18,6 %
HMF	< 15 mg/kg
Sacharóza	< 10 %
Elektrická vodivost	≤ 30 mS/m



**Pylová charakteristika**  
> 7 % pylu trnovníku akát  
(*Robinia pseudacacia*)



## Lipový - „SLOVENSKI MED“

### Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** světle žluté až světle jantarové barvy  
s nazelenalým odstínem

**Aroma:** svěží a mentolové, voní po lipovém květu,  
střední až silné intenzita

**Chut:** mírně až středně mentolová



### Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 18,6 %
HMF	< 15 mg/kg
Sacharóza	< 5 %
Elektrická vodivost	50 – 130 mS/m



**Pylová charakteristika**  
> 1 % pylu lípy (rodu *Tilia*)





# Kaštanový - „SLOVENSKI MED“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** tmavě hnědá či jantarová barva s načervenalým odstínem, krystalizuje jen zřídka

**Aroma:** intenzivní, ostré a trpké připomínající spálený cukr, cukrový sirup, kouř, bylinky a pelyněk

**Chuť:** intenzivní, středně až velmi hořká



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 18,6 %
HMF	< 15 mg/kg
Sacharóza	< 5 %
Elektrická vodivost	≥ 90 mS/m



**Pylová charakteristika**  
> 86 % pylu jedlého kaštanu  
(*Castanea sativa*)



# Jedlový - „SLOVENSKI MED“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** temně šedohnědá barva s nazelenalým odstínem  
krystalizuje pomalu

**Aroma:** středně až silně intenzivní, připomínající  
sušené mléko, karamel, pryskyřici, čerstvé dřevo  
jehličnanů a bylinkové bonbony

**Chuť:** perzistence střední



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 18,6 %
HMF	< 15 mg/kg
Sacharóza	< 5 %
Elektrická vodivost	> 80 mS/m



**Charakteristika**  
z medovice získané z jedle bělokoré  
(*Abies alba*)



# Smrkový - „SLOVENSKI MED“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** oranžovohnědá až červenohnědá barva, čirý

**Aroma:** střední perzistence, připomínající sirup ze špiček větví smrku, pryskyřici, bilinné bonbony a čaj, praženou kávu a sušené ovoce

**Chuť:** vláčná, med se lepí na jazyk a patro, perzistence krátká až střední



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 18,6 %
HMF	< 15 mg/kg
Sacharóza	< 5 %
Elektrická vodivost	≥ 90 mS/m



**Charakteristika**  
z medovice získané ze smrku  
ztepilého (*Picea abies*)



# „KRAŠKI MED“



## Druhy

- akátový med
- lipový med
- kaštanový med
- višňový med
- třešňový med
- saturejkový med



## Zeměpisná oblast produkce

Zeměpisná oblast produkce „Kraški med“ CHOP zahrnuje pouze med vyprodukovaný v širší oblasti Kras ve Slovinsku.

## Označování produktu

# KRAŠKI MED



## Akátový - „KRAŠKI MED“

### Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** bezbarvá až slámově žlutá barva, krystalizuje zřídka, čirý, výjimečně mírně opalizuje

**Aroma:** velmi jemná až středně intenzivní po včelím plástu, čerstvém vosku, květu akácie a vanilkových bonbonech

**Chuť:** sladká až velmi sladká, bez kyselosti nebo jen velmi málo kyselá



### Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 18 %
HMF	< 15 mg/kg
Glukóza + fruktóza	≥ 45 %
Elektrická vodivost	< 80 mS/m



**Pylová charakteristika**  
≥ 7 % pylu akátu (*Robinia pseudoacacia*)



# Lipový - „KRAŠKI MED“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** světle žlutá až světle jantarová barva nebo slámová barva se zeleným odstínem, je možný mírný zákal, rychle krystalizuje a vytváří velké hrubé krystaly

**Aroma:** středně až velmi intenzivní, s tóny lipového květu, mentolu, citronové kůry a čerstvých dřevěných hoblin

**Chuť:** sladká až velmi sladká, jemně až středně kyselá, velmi jemně až středně hořká se svíravou chutí



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 18 %
HMF	< 15 mg/kg
Glukóza + fruktóza	≥ 45 %



**Pylová charakteristika**  
≥ 7 % pylu lípy (*Tilia sp.*)



# Kaštanový - „KRAŠKI MED“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** tmavě hnědá nebo jantarová barva s červeným odstínem, zůstává dlouho tekutý, krystaluje do hrubých krystalů

**Aroma:** velmi intenzivní, trpké po květu kaštanovníku, mokřím kartonu a rozmačkaném ořechovém listí

**Chut:** středně sladká, jemně kyselá, středně až silně hořká, perzistence hořké chuti je středně dlouhá až dlouhá



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 18 %
HMF	< 15 mg/kg
Glukóza + fruktóza	≥ 45 %
Elektrická vodivost	> 80 mS/m



**Pylová charakteristika**  
≥ 55 % pylu kaštanovníku jedlého  
(*Castanea sativa*)





## Višňový - „KRAŠKI MED“

### Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** načervenalá až hnědočervená barva, mírný zákal s jemnými krystaly

**Aroma:** středně až velmi intenzivní, po višňových peckách, spálených višních, květech višně turecké

**Chuť:** sladká až velmi sladká, jemně až středně kyselá a jemně až středně hořká, perzistence hořké chuti je středně dlouhá



### Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 18 %
HMF	< 15 mg/kg
Glukóza + fruktóza	≥ 45 %



**Pylová charakteristika**  
≥ 7 % pylu višně turecké  
(*Prunus mahaleb*)





## Třešňový - „KRAŠKI MED“

### Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** středně jantarová až oranžovočervená barva  
mírný zákal, rychle krystalizuje do jemných  
krystalů

**Aroma:** středně intenzivní po třešňových květech,  
mandlích nebo třešňových peckách

**Chuť:** sladká až velmi sladká, jemně až středně kyselá



### Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 18 %
HMF	< 15 mg/kg
Glukóza + fruktóza	≥ 45 %
Elektrická vodivost	< 80 mS/m



**Pylová charakteristika**  
≥ 5 % pylu třešně obecné  
(*Prunus avium*)



# Saturejkový - „KRAŠKI MED“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** světle jantarová barva se zelených odstínem, rychle krystalizuje do jemných měkkých krystalů

**Aroma:** středně intenzivní po sušených květinách a aromatických bylinách

**Chuť:** středně sladká, jemně až středně hořká



## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 18 %
HMF	< 15 mg/kg
Glukóza + fruktóza	≥ 45 %



**Pylová charakteristika**  
≥ 3 % pylu *saturejky horské*  
(*Satureja montana*)



# „KOČEVSKI GOZDNI MED“



## Druhy

- smrkový med
- jedlový med
- lipový med



## Zeměpisná oblast produkce

Zeměpisná oblast produkce „Kočevski gozdni med“ CHOP patří téměř celá do oblasti Kočevsko – Kolpa (Slovinsko), chráněné oblasti v rámci sítě Natura 2000.



# Smrkový - „KOČEVSKI GOZDNI MED“

## Senzorické vlastnosti

---

**Vzhled:** tekutý má načervenalou barvu a je poměrně hustý

**Chut:** pryskyřice, situpu ze smrkových šišek, bylinných bonbonů, bylinného čaje, pražené kávy, sušeného ovoce, fíků a bonbonů, je vláčná a lepí se na jazyk a patro

## Fyzikálně-chemické parametry

---

Obsah vody	< 18,6 %
HMF	< 10 mg/kg
Glukóza + fruktóza	≥ 45 %
Elektrická vodivost	> 95 mS/m





# Jedlový - „KOČEVSKI GOZDNI MED“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** tmavá šedohnědá barva se zeleným odstínem

**Chut:** karamelu, praženého cukru, pryskyřice, čerstvého dřeva jehličnanů, sirupu ze smrkových šišek, kouře, černého čaje s mlékem a bylinných bonbonů

## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 18,6 %
HMF	< 10 mg/kg
Glukóza + fruktóza	≥ 45 %
Elektrická vodivost	> 95 mS/m





# Lipový - „KOČEVSKI GOZDNI MED“

## Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** světle až středně žlutá či jantarová barva

**Aroma:** velmi silné s mentolem, lipovým čajem a lipovým květem

## Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	< 18,6 %
HMF	< 10 mg/kg
Glukóza + fruktóza	≥ 45 %
Elektrická vodivost	> 80 mS/m





## Med z „alpské růže“

### Senzorické vlastnosti

**Vzhled:** bíložlutá jasná barva

**Aroma:** slabé, květinové, čerstvé a ovocné, čerstvé po dřevě

**Chuť:** středně sladká, slabě kyselá, bez hořkosti, krátká perzistence



### Fyzikálně-chemické parametry

Obsah vody	14,5 – 18,5 %
Elektrická vodivost	16 – 34 mS/m
Kyselost	6,8 – 15,6 mekv/kg
Fruktóza / glukóza	1,25 – 1,39



#### Pylová charakteristika

18 – 81 % pylu pěnišníku chlupatého (*Rhododendron hirsutum*) a pěnišníku rezavého (*Rhododendron ferrugineum*)

- obě rostliny rostou v nadmořské výšce 1400 – 2350 m n. m. v Alpách



# Pampeliškový med

## Senzorické vlastnosti

---

**Vzhled:** středně žlutý

**Aroma:** silné intenzity, ovocné, zvířecí

**Chuť:** středně sladký, středně kyselý, bez hořkosti, dlouhá perzistence



## Fyzikálně-chemické parametry

---

Obsah vody	14,2 – 17,7 %
Elektrická vodivost	37 – 62 mS/m
Kyselost	6,5 – 17,7 mekv/kg
Fruktóza / glukóza	0,9 – 1,15



### Pylová charakteristika

podíl pylu pampelišky (*Taraxacum officinale*) v medu se velmi liší (11 – 68 %) a někdy je velmi nízký, protože v období květu pampelišky kvete také řepka



## LITERATURA

ESTEVINHO, LETICIA M., EMERSON DECHECHI CHAMBÓ, ANA PAULA RODRIGUES PEREIRA, CARLOS ALFREDO LOPES DE CARVALHO, VAGNER DE ALENCAR ARNAUT DE TOLEDO A JAMSHIDKHAN CHAMANI, 2016. Characterization of Lavandula spp. Honey Using Multivariate Techniques. PLOS ONE. 11(9). DOI: 10.1371/journal.pone.0162206. ISSN 1932-6203.

KENJERIĆ, DANIELA, LJILJANA PRIMORAC, DRAGAN DRAGAN BUBALOA, ANTONIJA PERL PIRIČKI A IVANA FLANJAK, 2006. Dalmatian Sage (Salvia officinalis L.) Honey Characterization. Deutsche Lebensmittel-Rundschau. 102(10), 479-484.

PERSANO ODDO, L., PIRO, R. 2004. Main European unifloral honeys: descriptive sheets. *Apidologie*, vol. 35, p. S38–S81.

ULLOA, PABLO A., MIGUEL MAIA A AMADEU F. BRIGAS, 2015. Physicochemical Parameters and Bioactive Compounds of Strawberry Tree (Arbutus unedo L.) Honey. *Journal of Chemistry*, 1-10. DOI: 10.1155/2015/602792. ISSN 2090-9063.

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2018/95 ze dne 9. ledna 2018 o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení („Slavonski med“ (CHOP)), In Úřední věstník Evropské unie, L17/9, 2018.

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2017/93 ze dne 10. ledna 2017 o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Miel Villuercas-Ibores (CHOP)), In Úřední věstník Evropské unie, L16/1, 2017.

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2016/524 ze dne 30. března 2016 o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Miel de Liébana (CHOP)), In Úřední věstník Evropské unie, L88/23, 2016.

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2015/551 ze dne 24. března 2015 o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Miel des Cévennes (CHZO)), In Úřední věstník Evropské unie, L92/19, 2015.

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 328/2014 ze dne 26. března 2014 o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Miele Varesino (CHOP)), In Úřední věstník Evropské unie, L98/9, 2014.

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 49/2014 ze dne 13. ledna 2014 o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Miel de Tenerife (CHOP)), In Úřední věstník Evropské unie, L16/9, 2014.

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1183/2013 ze dne 12. listopadu 2013 o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Slovenski med (CHZO)), In Úřední věstník Evropské unie, L313/30, 2013.

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 751/2013 ze dne 29. července 2013 o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Kraški med (CHOP)), In Úřední věstník Evropské unie, L210/15, 2013.

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1156/2011 ze dne 10. listopadu 2011 o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Kočevski gozdni med (CHOP)), In Úřední věstník Evropské unie, L296/18, 2011.

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 568/2011 ze dne 14. června 2011 o zapsání názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Miód drahimski (CHZO)), In Úřední věstník Evropské unie, L158/27, 2011.

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 241/2011 ze dne 11. března 2011 o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Miele delle Dolomiti Bellunesi (CHOP)), In Úřední věstník Evropské unie, L66/15, 2011.

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 785/2013 ze dne 14. srpna 2013, kterým se schvaluje změna, která není menšího rozsahu, ve specifikaci názvu zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Miel de La Alcarria (CHOP)), In Úřední věstník Evropské unie, L220/12, 2013.

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 868/2007 ze dne 23. července 2007 o zapsání názvu do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení Miel de Galicia nebo Mel de Galicia (CHZO), In Úřední věstník Evropské unie, L192/11, 2007.

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 483/2008 ze dne 30. května 2008 o zápisu určitých názvů do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Σταφίδα Ζακύνθου (Stafida Zakynthou) (CHOP), Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (CHZO), Chodské pivo (CHZO)), In Úřední věstník Evropské unie, L141/11, 2008.

ORANTES, J., GONELL, F., TORRES, C., GÓMEZ-PAJUELO, A. 2018. Guía de mieles monoflorales Ibéricas. Online cit. [05.10.2019]. Dostupné z <https://www.pajueloapicultura.com>.

STEFAN BOGDANOV, KATHARINA BIERI, KEHRSATZ, VERENA KILCHENMANN, PETER GALLMANN, 2008. Schweizer sortenhonige. Online cit. [20.10.2019]. Dostupné z <https://www.agroscope.admin.ch>.

### **Obrázky a fotografie:**

Mgr. Matej Tkáč; <https://www.gbif.org>; <https://www.google.cz>; Kent L. Rooney; <http://casadela-miel.org/es>; <http://www.seedvendor.com/10setralacls.html>; <http://miodyfujarskich.pl/produkty/-miod-drahimski/wielokwiatowy>; <https://pcelarstvo-veber.hr/kategorija-proizvoda/med/>; <http://list-nate-kere.atlasrostlin.cz/cilimnik-vysokohorsky>; <https://www.americansouthwest.net/plants/wildflowers/hirschfeldia-incana.html>; <https://www.statnevlajky.sk/>; <http://mrchiddix.org/print/europe-blank-map-vector-4.html>.

**Mikro-fotografie pylových zrn:** Mgr. Matej Tkáč



**Obrazový atlas českých a  
zahraničních druhových  
medů**

**Copyright © 2019**  
Mgr. Matej Tkáč  
Ing. Lenka Kaniová  
prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D.  
Richard Manoušek

**Práce vznikla za finanční  
podpory projektu IVA VFU  
č. 2019FVHE/2340/59**

**BRNO 2019**