C/2024/2110

11.3.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/2110)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«ISTARSKI MED / ISTRSKI MED»

N.º UE: PDO-HR+SI-2833 – 14.3.2022

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre [de DOP o IGP]**

«Istarski med / Istrski med»

2. **Estados miembros o tercer país**

República de Croacia y República de Eslovenia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.4. Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos, salvo la mantequilla, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La «Istarski med» / «Istrski med» es una miel producida por la abeja *Apis mellifera* a partir del néctar de plantas melíferas o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores presentes en las partes vivas de plantas, que las abejas recolectan, transforman combinándolos con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en colmenas para que madure.

Características fisicoquímicas:

— Contenido de agua ≤ 18,6 %

— Actividad diastásica ≥ 10, excepto la miel de falsa acacia, que es ≥ 3 en la escala de Schade

— HMF ≤ 15,0 mg/kg

Características melisopalinológicas:

El espectro polínico de la «Istarski med» / «Istrski med» debe ser representativo de la vegetación de la zona definida en el punto 4. Dependiendo del tipo de miel, el polen de plantas nectaríferas de las siguientes familias representa una proporción considerable del espectro: *Fabaceae, Sapindaceae, Rhamnaceae, Cornaceae, Brassicaceae, Loranthaceae, Malvaceae, Liliaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Apiaceae, Salicaceae, Adoxaceae, Ericaceae, Asteraceae, Oleaceae, Araliaceae, Ranunculaceae, Asphodelaceae* y *Anacardiaceae*. También pueden estar presentes pequeñas cantidades de polen de plantas nectaríferas de las siguientes familias: *Aquifoliaceae, Boraginaceae, Amaryllidaceae, Asparagaceae, Scrophulariaceae, Urticaceae, Campanulaceae, Fumariaceae* y otras.

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

La «Istarski med» / «Istrski med» también puede contener polen procedente de especies vegetales no nectaríferas de las siguientes familias: *Quercus* spp., *Fraxinus* spp., *Helianthemum* spp., *Papaver* spp., *Plantago* spp., *Betula* spp., *Alnus* spp., *Carex* spp., *Pinus* spp., *Cistus* spp., *Poaceae, Pinaceae, Fragaria vesca, Cupressus sempervirens, Olea europaea, Filipendula ulmaria, Vitis vinifera, Corylus avellana* y otras en menores proporciones.

Características fisicoquímicas:

Tipo de miel	Conductividad eléctrica
Miel de falsa acacia	≤ 0,25 mS/cm
Miel de salvia real	0,20-0,55 mS/cm
Miel de castaño	≥ 0,8 mS/cm
Miel de flores	≤ 0,8 mS/cm
Miel de mielada de caducifolias	≥ 0,8 mS/cm
Miel de ajedrea	≤ 0,8 mS/cm
Miel de tilo	0,5-1,1 mS/cm

Características melisopalinológicas:

	Descripción
Miel de falsa acacia	Debe contener polen de falsa acacia (*Robinia pseudoacacia* L.) y puede contenerlo también de las siguientes plantas: *Rosaceae, Fabaceae, Cornus sanguinea, Prunus* spp., Poaceae, *Salix* spp., *Fragaria vesca, Quercus* spp., *Fraxinus* spp., *Lotus* spp., *Ligustrum vulgare* y *Helianthemum* spp. Puede presentar trazas de polen de las siguientes plantas: *Cornus mas, Aesculus hippocastanum, Apiaceae, Loranthus europaeus, Acer* spp., *Pinus* spp., *Plantago* spp. *Filipendula ulmaria, Castanea sativa, Lamiaceae, Brassicaceae, Asparagus* spp., *Tilia* spp., *Taraxacum officinale, Phacelia tanacetifolia, Paliurus spina christi, Olea europea* y *Asteraceae* (género *Solidago*).
Miel de salvia real	Debe contener al menos un 15 % de polen de salvia real (*Salvia officinalis* L.). Puede contener asimismo polen de las siguientes plantas: *Rosaceae, Robinia pseudoacacia, Quercus* spp., *Prunus* spp., *Paliurus spina christi, Olea europea* y *Ligustrum vulgare*. Puede presentar trazas de polen de las siguientes plantas: *Poaceae, Pistacia* spp., *Lamiaceae, Filipendula ulmaria* y *Cornus sanguinea*.
Miel de castaño	Debe contener al menos un 85 % de polen de castaño (*Castanea sativa* Mill.). Puede presentar trazas de polen de las siguientes plantas: *Paliurus spina christi, Fabaceae, Rosaceae, Pistacia* spp., *Prunus* spp. y *Salix* spp.
Miel de flores	Puede contener polen de las siguientes plantas en proporciones variables: *Fabaceae, Rosaceae, Quercus* spp., *Prunus* spp., *Poaceae, Paliurus spina christi, Acer* spp., *Salix* spp., *Apiaceae, Robinia pseudoacacia, Fraxinus* spp., *Fragaria vesca, Cornus sanguinea, Lotus* spp., *Lamiaceae, Castanea sativa* y *Aesculus hippocastanum*, así como esporas fúngicas.

Miel de mielada de caducifolias	La relación entre la cantidad de indicadores de mielada (esporas fúngicas, partes de hifas, algas verdes) y de granos de polen de especies vegetales nectaríferas debe ser de al menos de 1,5. Puede contener polen de las siguientes plantas en proporciones variables: *Fabaceae*, *Castanea sativa*, *Rosaceae*, *Salix* spp., *Paliurus spina christi*, *Robinia pseudoacacia*, *Cornus sanguinea*, *Prunus* spp., *Lotus* spp., *Poaceae*, *Quercus* spp., *Olea europea*, *Fraxinus* spp., *Filipendula ulmaria*, *Fragaria vesca*, *Asteraceae* (género *Solidago*), *Apiaceae*, *Tilia* spp., *Taraxacum officinale*, *Pinus* spp., *Loranthus europaeus*, *Liliaceae*, *Ligustrum vulgare*, *Lamiaceae*, *Helianthemum* spp., *Cornus mas*, *Brassicaceae*, *Asteraceae* (género *Taraxacum*) y *Acer* spp.
Miel de ajedrea	Debe contener al menos un 20 % de polen de ajedrea (*Satureja montana* L.). Puede contener asimismo polen de las siguientes plantas: *Hedera helix*, *Satureja montana*, *Fabaceae*, *Tilia* spp. y *Rosaceae*. Puede presentar trazas de polen de las siguientes plantas: *Castanea sativa*, *Echium vulgare*, *Filipendula ulmaria*, *Liliaceae*, *Poaceae*, *Asteraceae* (género *Solidago*), *Asteraceae* (género *Taraxacum*), *Centaurea jacea* y *Fragaria vesca*.
Miel de tilo	Debe contener al menos un 25 % de polen de tilo (*Tilia* sp.). Puede contener asimismo polen de las siguientes plantas: *Rosaceae*, *Quercus* spp., *Poaceae*, *Paliurus spina christi*, *Fabaceae*, *Castanea sativa*, *Fraxinus* spp. y *Asteraceae* (género *Solidago*). Puede presentar trazas de polen de las siguientes plantas: *Vitis vinifera*, *Trifolium* spp., *Sambucus nigra*, *Ranunculus* spp., *Phacelia tanacetifolia*, *Liliaceae*, *Helichrysum italicum*, *Helianthus annuus*, *Centaurea* spp., *Centaurea jacea*, *Carex* spp., *Asteraceae* y *Apiaceae*.

Características organolépticas:

	Color	Olor	Sabor
Miel de falsa acacia	de amarillo intenso a amarillo, casi incoloro	suave, con notas de panal virgen, cera fresca y flores de falsa acacia	de dulce a muy dulce, poco persistente
Miel de salvia real	marrón rojizo, rojo anaranjado, rojo amarillento, ámbar, con matices verdosos	amaderado, agradable	ligeramente cosquilleante, persistente, dulce, ligeramente amargo
Miel de castaño	marrón rojizo	de moderadamente intenso a intenso, con notas de flor de castaño	intenso, de amargo a muy amargo, persistente, de moderadamente dulce a dulce
Miel de flores	de amarillo a ámbar oscuro	agradable, floral, con notas de fruta compotada, flores de prado, cera y azúcar puede ser picante	de dulce a muy dulce, de ligeramente ácido a ácido, persistente
Miel de mielada de caducifolias	de marrón intenso a marrón rojizo oscuro	amaderado y acaramelado, intenso	ligeramente cosquilleante, amaderado o acaramelado, moderadamente dulce
Miel de ajedrea	ámbar rojizo	notas de frutos secos	dulce, persistente y ligeramente ácido
Miel de tilo	de amarillo a ámbar	pronunciado, refrescante, con notas de flor de tilo, mentol, cáscara de limón y madera	moderadamente dulce, ligeramente ácido, de ligeramente a moderadamente amargo, refrescante, persistente

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de producción, desde el pecoreo hasta la extracción, deben llevarse a cabo dentro de la zona geográfica.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El envasado de la «Istarski med» / «Istrski med» se realiza exclusivamente en la zona geográfica mencionada en el punto 4, principalmente para garantizar la trazabilidad del producto y, por tanto, su originalidad y su carácter específico. Esto contribuye a minimizar la posibilidad de que se adultere el producto mezclándolo con productos similares, lo que resulta más probable si el envasado se realiza fuera de la zona geográfica delimitada.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En el momento de la comercialización del producto preenvasado, el nombre «Istarski med» o «Istrski med» debe figurar en caracteres de mayor tamaño que cualquier otro nombre que figure en el preenvase. El etiquetado debe incluir asimismo un sello que contenga un número de identificación correlativo y el símbolo común (logotipo).

Todos los usuarios de la denominación de origen protegida «Istarski med» / «Istrski med» que comercialicen el producto de conformidad con el presente pliego de condiciones tienen derecho a utilizar el sello en igualdad de condiciones.

El símbolo común es una gota de miel a rayas horizontales grises y negras alternas, sobre un fondo hexagonal amarillo que representa un panal estilizado. Debajo del hexágono figura, en mayúsculas, la mención «ISTARSKI MED» —en la variante croata (figura 1)— o «ISTRSKI MED» —en la variante eslovena (figura 2)—.

Figura 1



Figura 2



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la «Istarski med» / «Istrski med» en Croacia abarca la península de Istria y las islas de la región de Istria, así como los municipios de Opatija, Lovran, Mošćenička Draga y Matulji, las islas de Cres y Lošinj y sus islas menores —Unije, Ilovik, Susak y Vele Srakane—, y una serie de islotes deshabitados. En Eslovenia, la zona de producción abarca la región de Istria eslovena, compuesta por los municipios de Koper, Izola, Piran y Ankaran.

En Eslovenia, los límites de la zona de producción coinciden con el límite norte de los municipios de Ankaran y Koper, desde el paso fronterizo de Lazaret/Lazzaretto, en la frontera entre Eslovenia e Italia, hasta el límite entre los municipios de Koper y Sežana, cerca del parque natural Dolina Glinščice / Val Rosandra. Los límites de la zona geográfica continúan a lo largo de esta división municipal al sur de la localidad de Ocizla y al norte de la localidad de Črnotiče, prosiguen hasta el parque natural de Slavnik y bordean su linde nororiental hasta la frontera con Croacia.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1 *Carácter específico de la zona geográfica*

Istria se caracteriza por poseer una flora rica y diversa gracias a una serie de circunstancias favorables que se dan en la zona, a saber, su situación geográfica, su clima, su relieve, su base rocosa y su suelo.

La zona geográfica disfruta de condiciones climáticas particulares, muy heterogéneas, debido principalmente a que se trata de una península rodeada por mar en tres de sus lados, pero también porque se encuentra en el extremo norte del mar Adriático, en la encrucijada entre el Mediterráneo y la parte continental de Eurasia. Istria se subdivide en tres zonas climáticas en función de la latitud y las características del relieve: la región costera central y meridional, caracterizada por un clima mediterráneo; el litoral norte y el interior, que tienen un clima moderadamente cálido y húmedo con veranos calurosos; y la parte norte continental, donde predomina un clima submediterráneo.

Los diferentes tipos de «Istarski med» / «Istrski med» varían en función de las comunidades vegetales, que dependen a su vez de la interacción entre el clima, el suelo y el relieve. Desde el punto de vista geográfico, Istria se encuentra en la línea divisoria entre el mar Mediterráneo y las cadenas montañosas de los Alpes Dináricos y los Alpes, por lo que su flora es la propia de estas regiones. Existen, por tanto, varios territorios florísticos en la península de Istria, y esta diversidad vegetal reviste gran importancia para la producción de los distintos tipos de «Istarski med» / «Istrski med». Una estrecha franja a lo largo de la costa está poblada de bosques perennes de encinas y matorral, un paisaje vegetal característico de la región mediterránea. Los bosques caducifolios de roble pubescente y carpe oriental son la forma más común de vegetación forestal de Istria, extendiéndose por la mayor parte de la Istria continental, desde el mencionado cinturón perenne hasta las partes centrales de la península. Predominan en estas áreas el roble pubescente o el roble común, que, junto con la encina, son una de las principales fuentes de mielada. Se pueden encontrar castaños en las colinas de Učka, que dominan la localidad de Lovran, y en la parte occidental de Istria (Bujština), principalmente en los bosques de carpe oriental y roble pubescente, gracias a que cuentan con suelos ácidos de gran profundidad formados sobre antiguos suelos rojos. Los rodales de castaños producen néctar en cantidades suficientes para permitir que la zona delimitada sea una de las contadas regiones croatas en las que, gracias a su buen estado de conservación, es posible producir miel de castaño con un acentuado carácter monofloral. La salvia real y el heno blanco están ampliamente extendidos, principalmente en las zonas sudorientales de Istria, y, debido a las grandes cantidades de néctar que proporcionan, son una importante fuente de pecoreo y hacen posible la producción la miel más preciada del clima mediterráneo: la miel de salvia real. Esta zona es, al mismo tiempo, el punto más septentrional en el que la salvia real está ampliamente extendida como especie autóctona. Las zonas dominadas por el roble y la molinia son las partes de Istria con mayor diversidad vegetal. La mayoría de los rodales de falsa acacia están situados en la parte central y septentrional de la región, pero algunos se extienden hacia la zona climática mediterránea, donde, juntamente con la flora mediterránea, son una importante fuente de néctar. Esto, sumado a la abundancia de otras especies vegetales, influye en el carácter específico de la miel de falsa acacia.

En una descripción de la flora del archipiélago de Cres-Lošinj, Wallnöfer (2008) señaló que, de los 1 130 taxones registrados, 253 estaban presentes en Cres y 273 en Lošinj. En la parte septentrional de la isla de Cres, de clima submediterráneo, las comunidades más importantes de vegetación de roca son la de salvia real y la de festuca y *Koeleria*. La zona de Osoršćice cuenta con unas 700 especies vegetales, lo que representa dos tercios de las especies presentes en Lošinj.

Miloš Furlan (2007) afirma, al respecto de las características de las zonas de pecoreo en la Istria eslovena, que «la región cuenta con casi toda la flora apícola estacional típica, desde la propia de la primavera temprana hasta la falsa acacia y el castaño, seguidos de la flora otoñal y, posteriormente, la aparición de mielada en los árboles y la posibilidad de recoger sustancias dulces de diversas frutas maduras, como higos, uvas y similares».

5.2 *Carácter específico del producto*

El carácter específico de la «Istarski med» / «Istrski med» se deriva de los recursos naturales en los que se basa su producción. La miel, como producto alimenticio singular, ofrece un retrato fiel del carácter específico de la zona de producción, reflejado en los granos de polen que contiene. Situada en la frontera entre dos regiones biogeográficas (mediterránea y continental), Istria es una zona excepcional en cuanto a su flora.

En la miel de falsa acacia se encuentran las siguientes especies vegetales en grandes proporciones: *Fraxinus*, plantas de la familia *Rhamnaceae*, *Salix*, *Loranthus europaeus*, *Cotinus coggyria*, *Prunus* f., *Vicia*, *Trifolium pratense* gr., *Coronilla/ Hippocrepis*, *Chamaerops* y *Filipendula*; al mismo tiempo, diversos estudios indican que la proporción característica del polen de falsa acacia puede oscilar entre el 7 % y el 60 %, por lo que, para determinar el origen del producto, se presta atención a una serie de características físicas o químicas específicas.

Otro aspecto que permite corroborar el origen de las muestras de miel de falsa acacia son los valores muy bajos de conductividad eléctrica detectados (0,11-0,18 mS/cm), ya que estos valores son característicos de este tipo de miel.

También se observa una ausencia total de cristalización de la miel, propiedad que suele asociarse a la presencia de néctar de colza. Dado que se confirma la ausencia de granos de polen de colza, podemos concluir que dicha ausencia es una característica específica de la miel de falsa acacia de la península de Istria.

Es sabido que la miel de castaño contiene una elevada proporción de polen de este árbol, superando el 90 % en todas las muestras tomadas en Istria. Además, el espectro polínico de la miel de castaño procedente de Istria difiere de la producida en países vecinos, como en la región alpina de Italia, donde predomina el polen de flora de montaña, como las familias *Ericaceae* y *Tilia*.

En las muestras de miel de flores se han encontrado proporciones significativas de polen de *Castanea* y *Prunus* f., y, en menor medida, de *Rubus* f., *Clematis, Castanea, Brassica* f., *Umbelliferae/Apiaceae*, especies de la familia *Rhamnaceae, Trifolium repens* gr., *Vicia, Melilotus* y *Coronilla/Hippocrepis*. El carácter específico del espectro polínico se ve respaldado por la presencia de polen de las siguientes variedades vegetales, frecuentes en la región: *Ailanthus, Loranthus, Asparagus acutifolius, Aesculus* y *Cotinus coggyria*.

Además de las mieles de néctar, los apicultores de Istria también producen miel de mielada de caducifolias con características específicas. Los análisis de las muestras tomadas ponen de manifiesto que la relación entre indicadores de mielada y granos de polen de especies vegetales nectaríferas oscila entre 2,03 y 29,3, con un valor mediano de 8,2, muy superior al valor mínimo exigido para que se puede catalogar como miel de mielada (> 3). Del mismo modo, los análisis melisopalinológicos confirman el carácter específico del espectro polínico, en el que también se constata la presencia de polen de especies vegetales no nectaríferas, como *Fraxinus, Quercus, Plantago* y *Gramineae/Pocaeae*. Además, el espectro polínico característico de las especies nectaríferas incluye la familia *Rhamnaceae* y *Prunus* f., presentes en el 100 % de las muestras, seguidas de *Castanea, Rubus* f., *Compositae* T, *Brassica* f., *Asparagus acutifolius* y *Clematis*, así como *Cotinus coggyria* y *Aesculus* en proporciones ligeramente inferiores.

El carácter específico de la miel de salvia real de Istria se refleja en su origen botánico y en la marcada presencia de *Robinia pseudoacacia, Rosaceae, Ligustrum vulgare, Fabaceae, Ericaceae, Acer* spp., *Lotus* spp. y *Salix* spp. Es, por lo tanto, diferente de la miel de salvia del norte del Adriático, donde la mayor parte del polen detectado procede de *Rhamnaceae, Acer* spp., *Castanea sativa, Myosotis* spp., *Prunus* spp. y *Rubus spp*.; así como del espectro polínico de Dalmacia, caracterizado por la presencia de polen de *Paliurus spina christi, Erica arborea, Trifolium pratense, Melilotus* spp., *Centaurea jacea* y *Apiaceae*.

Sobre la base del espectro polínico detectado en las muestras de miel de ajedrea analizadas, gran parte del polen procede de *Hedera helix, Fabaceae, Tilia* spp., *Rosaceae, Castanea sativa, Echium vulgare* y *Liliaceae*. Esto difiere significativamente de las muestras de miel de España, donde predomina el polen de *Diplotaxis* spp., *Onobrychis vicifolia, Centaurea* spp., *Lavandula latifolia, Thymus* spp. y *Apiaceae*.

Los análisis de las muestras de miel de tilo indican que gran parte del polen procede de *Rosaceae, Paliurus spina christi, Fabaceae, Castanea sativa, Asteraceae* (género *Solidago*), *Liliaceae, Centaurea* spp. y *Asteraceae*. Al comparar las especies vegetales detectadas, resulta evidente que difieren de las que se encuentran en la miel de tilo italiana, donde la mayor parte del polen detectado procede de *Rubus* spp., *Trifolium repens, Robinia pseudoacacia, Ailanthus altissima, Amorpha* spp. y *Acer* spp., mientras que el espectro polínico de la miel de tilo procedente de Rumanía se caracteriza por la presencia de polen de *Brassica napus, Helianthus annuus, Melilotus* spp. y *Solidago* spp.

Estos estudios y análisis científicos concluyen que la combinación de polen de especies vegetales continentales y mediterráneas distingue a la «Istarski med» / «Istrski med» de la miel producida en otras regiones. Las proporciones de polen de diversas especies vegetales también contribuyen a determinar las características fisicoquímicas y organolépticas específicas (color, sabor, olor) de la «Istarski med» / «Istrski med» en comparación con los mismos tipos de miel procedentes de otras zonas geográficas. La «Istarski med» / «Istrski med» se caracteriza asimismo por su frescura (valor máximo de HMF de 15,0 mg/kg) y un contenido de agua de hasta el 18,6 %. La «Istarski med» / «Istrski med» no se somete a ningún tratamiento térmico intensivo, lo que garantiza la conservación de sus propiedades, derivadas de la flora específica de la zona de producción.

5.3 *Vínculo causal entre el carácter específico de la zona geográfica y el carácter específico del producto*

Istria es una zona agroecológica única, muy diversa en términos de relieve, suelo, geomorfología y clima. La interacción de estos factores da lugar a una composición particular de la flora, que constituye la base para la producción de los diferentes tipos de miel. La variedad y la riqueza de la flora afectan directamente al carácter específico de la «Istarski med» / «Istrski med», reflejado en sus sabores y olores distintivos. La combinación de pólenes propia de cada tipo de miel le confiere unas características organolépticas específicas (color, olor y sabor), diferentes de las halladas en el mismo tipo de miel procedente de otras zonas geográficas. Con el paso del tiempo, los apicultores de Istria han contribuido a dotar a la miel de sus características específicas al familiarizarse con la composición botánica y las características climáticas de las distintas microzonas, lo que les permite hacer un seguimiento más preciso de las distintas fases del ciclo de vida de determinadas especies de flora apícola. Observando atentamente la naturaleza y el clima, los apicultores de Istria pueden determinar con precisión dónde y cuándo colocar sus colmenas o cuándo empezar a extraer la miel para que esta adquiera su carácter típico y un alto grado de pureza del néctar. Estas prácticas contribuyen al carácter fuertemente monofloral de la miel. La especificidad de las condiciones edafoclimáticas de la zona de producción, la dilatada experiencia de los apicultores y el carácter tradicional de la producción apícola, que se remonta a principios del siglo XX y se transmite de generación en generación, hacen de la «Istarski med» / «Istrski med» un producto reconocible para los consumidores.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija%20Istarski%20med%2026-4-2023.doc

https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/PODROCJA/HRANA/SHEME-KAKOVOSTI/CERTIFICIRANI-PROIZVAJALCI-IZBRANA-KAKOVOST/CERTIFICIRANI-PROIZVAJALCI-ZASCITENIH-KMETIJSKIH-PRIDELKOV/Istrski_med_Istarski_med.pdf