C/2024/2110

11.3.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/2110)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho [1], por um período de três meses a contar da data desta publicação

DOCUMENTO ÚNICO

«ISTARSKI MED / ISTRSKI MED»

N.º UE: PDO-HR+SI-2833 – 14.3.2022

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Istarski med / Istrski med»

2. **Estados-Membros ou país terceiro**

República da Croácia e República da Eslovénia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.4. Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos exceto manteiga, etc.).

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«Istarski med» / «Istrski med» é um mel produzido pela abelha *Apis mellifera* a partir do néctar de plantas melíferas ou de secreções de partes vivas de plantas ou ainda de excreções de insetos sugadores de plantas sobre as partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam por combinação com substâncias específicas próprias, depositam, desidratam, armazenam e deixam amadurecer nos favos da colmeia.

Características físico-químicas:

— Teor de água: ≤ 18,6 %

— Índice diastásico ≥ 10, exceto para o mel de acácia-bastarda preto, que é ≥ 3, na escala de Schade

— Teor de hidroximetilfurfural (HMF): ≤ 15 mg/kg

Características melissopalinológicas:

O espetro polínico do «Istarski med»/«Istrski med» tem de refletir a vegetação da área definida no ponto 4. Consoante o tipo de mel, o pólen de espécies de plantas que produzem néctar das seguintes famílias representa uma grande parte do espetro: *Fabaceae, Sapindaceae, Rhamnaceae, Cornaceae, Brassicaceae, Loranthaceae, Malvaceae, Liliaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Apiaceae, Salicaceae, Adoxaceae, Ericaceae, Asteraceae, Oleaceae, Araliaceae, Ranunculaceae, Asphodelaceae e Anacardiaceae*. Podem também estar presentes pequenas quantidades de pólen de espécies de plantas que produzem néctar das seguintes famílias: *Aquifoliaceae, Boraginaceae, Amaryllidaceae, Asparagaceae, Scrophulariaceae, Urticaceae, Campanulaceae, Fumariaceae* e outros.

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

O «Istarski med»/«Istrski med» pode igualmente conter pólen de espécies de plantas que não produzem néctar das seguintes famílias: *Quercus* spp., *Fraxinus* spp., *Helianthemum* spp., *Papaver* spp., *Plantago* spp., *Betula* spp., *Alnus* spp., *Carex* spp., *Pinus* spp., *Cistus* spp., *Poaceae e Pinaceae, Fragaria vesca, Cupressus sempervirens, Olea europaea, Filipendula ulmaria, Vitis vinifera, Corylus avellana* e outros em proporções inferiores.

Características físico-químicas:

Tipo de mel	Condutividade elétrica
Mel de acácia-bastarda	≤ 0,25 mS/cm
Mel de salva	0,20 – 0,55 mS/cm
Mel de castanheiro	≥ 0,8 mS/cm
Mel de néctar	≤ 0,8 mS/cm
Mel de melada de caducifólias	≥ 0,8 mS/cm
Mel de segurelha-de-inverno	≤ 0,8 mS/cm
Mel de tília	0,5 – 1,1 mS/cm

Características melissopalinológicas:

	Descrição
Mel de acácia-bastarda	Tem de conter pólen de acácia bastarda preto (*Robinia pseudoacacia* L.), podendo surgir pólen das seguintes plantas: *Rosaceae, Fabaceae, Cornus sanguinea, Prunus* spp., *Poaceae, Salix* spp., *Fragaria vesca, Quercus* spp., *Fraxinus* spp., *Lotus* spp., *Ligustrum vulgare e Helianthemum* spp. Pode surgir pólen isolado das seguintes 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* e Asteraceae (género *Solidago*).
Mel de salva	Tem de conter, pelo menos, 15 % de pólen de salva (*Salvia officinalis* L.). Pode surgir pólen das seguintes plantas: Rosaceae, *Robinia pseudoacacia, Quercus* spp., *Prunus* spp., *Paliurus spina christi, Olea europea e Ligustrum vulgare*. Pode surgir pólen isolado das seguintes plantas: *Poaceae, Pistacia* spp., *Lamiaceae, Filipendula ulmaria e Cornus sanguinea*.
Mel de castanheiro	Tem de conter, pelo menos, 85 % de pólen de castanheiro (*Castanea sativa* Mill.). Pode surgir pólen isolado das seguintes plantas: *Paliurus spina christi,* Fabaceae, Rosaceae, *Pistacia* spp., *Prunus* spp. *e Salix* spp.
Mel de néctar	Pode conter proporções variáveis de pólen proveniente das seguintes plantas: Fabaceae, Rosaceae, *Quercus* spp., *Prunus* spp., Poaceae, *Paliurus spina christi, Acer* spp., fungal spores, *Salix* spp., Apiaceae, *Robinia pseudoacacia, Fraxinus* spp., *Fragaria vesca, Cornus sanguinea, Lotus* spp., *Lamiaceae, Castanea sativa e Aesculus hippocastanum*

Mel de melada de caducifólias	A proporção entre o número de elementos de melada (esporos fúngicos, partes de hifa, algas verdes) e os grãos de pólen das espécies de plantas que produzem néctar tem de ser de, pelo menos, 1,5, com proporções variáveis de pólen proveniente das seguintes plantas: 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*) e *Acer* spp.
Mel de segurelha-de-inverno	Deve conter, pelo menos, 20 % de pólen de segurelha-de-inverno (*Satureja montana* L.). Pode surgir pólen das seguintes plantas: *Hedera helix, Satureja montana*, Fabaceae, *Tilia* spp. e Rosaceae Pode surgir pólen isolado das seguintes plantas: *Castanea sativa, Echium vulgare, Filipendula ulmaria*, Liliaceae, Poaceae, Asteraceae (género *Solidago*), Asteraceae (género *Taraxacum*), *Centaurea jacea e Fragaria vesca*.
Mel de tília	Tem de conter, pelo menos, 25 % de pólen de tília (*Tilia* sp.). Pode surgir pólen associado das seguintes plantas: Rosaceae, *Quercus* spp., Poaceae, *Paliurus spina christi*, Fabaceae, *Castanea sativa*, *Fraxinus* spp. e Asteraceae (género Solidago). Pode surgir pólen isolado das seguintes plantas: *Vitis vinifera, Trifolium* spp., *Sambucus nigra, Ranunculus* spp., *Phacelia tanacetifolia*, Liliaceae, *Helichrysum italicum, Helianthus annuus, Centaurea* spp., *Centaurea jacea, Carex* spp., Asteraceae e Apiaceae.

Características organoléticas:

	Cor	Aroma	Sabor
Mel de acácia-bastarda	amarelo vivo a amarelo, quase incolor	suave, de favos virgens, cera fresca e flor de acácia-bastarda	doce a muito doce, de curta duração
Mel de salva	castanho-avermelhado, vermelho-alaranjado, vermelho-amarelado, âmbar com reflexos esverdeados	de madeira, agradável	ligeiramente picante, persistente, doce, ligeiramente amargo
Mel de castanheiro	castanho-avermelhado	moderadamente intenso a intenso, de flor de castanheiro	intenso, amargo a muito amargo, persistente moderadamente doce a doce
Mel de néctar	amarelo a âmbar escuro	agradável, floral, de frutos cozidos, flores do prado, cera e açúcar pode ser picante	doce a muito doce, ligeiramente ácido a ácido, persistente
Mel de melada de caducifólias	castanho vivo a castanho-avermelhado escuro	de madeira e caramelo, intenso	ligeiramente picante, madeira ou caramelo, moderadamente doce
Mel de segurelha-de-inverno	âmbar-avermelhado	de frutos secos	doce, persistente e ligeiramente ácido
Mel de tília	amarelo a âmbar	pronunciado, refrescante, de flor de tília, mentol, casca de limão e madeira	moderadamente doce, ligeiramente ácido, ligeiramente a moderadamente amargo, refrescante, persistente

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção, desde o processo de recoleção das abelhas até à extração, têm de ter lugar na área geográfica.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

O acondicionamento do «Istarski med» / «Istrski med» ocorre exclusivamente na área geográfica mencionada no ponto 4, essencialmente para assegurar a rastreabilidade do produto e, por conseguinte, a sua originalidade e as suas características específicas. Tal contribui para minimizar a possibilidade de adulteração do produto através da mistura com produtos semelhantes, a qual é mais provável se o acondicionamento ocorrer fora da área geográfica delimitada.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Ao colocar o produto no mercado sob forma pré-embalada, a denominação «Istarski med» ou «Istrski med» deve ser indicada em carateres maiores do que qualquer outro nome na pré-embalagem. O rótulo tem de incluir igualmente um selo com um número de identificação progressivo e o símbolo comum (logótipo).

Todos os utilizadores da denominação de origem protegida «Istarski med» / «Istrski med» que coloquem o produto no mercado em conformidade com o presente caderno de especificações têm o direito de utilizar o selo, nas mesmas condições.

O símbolo comum é uma gota de mel colorida em faixas horizontais alternadas cinzentas e pretas, sobre um hexágono amarelo que representa um favo estilizado. Por baixo do hexágono figura, em letras maiúsculas, «ISTARSKI MED» na variante croata (figura 1) e «ISTRSKI MED» na variante eslovena (figura 2).

Figura 1



Figura 2



4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção do «Istarski med»/«Istrski med», na Croácia, é a península da Ístria e as suas ilhas no distrito da Ístria, seguindo-se os municípios de Opatija, Lovran, Mošćenička Draga e Matulji, as ilhas de Cres e Lošinj e as suas ilhas menores de Unije, Ilovik, Susak e Vele Srakane, bem como uma série de ilhéus não habitados. Na Eslovénia, a área de produção compreende a região da Ístria eslovena, constituída pelos municípios de Koper, Izola, Piran e Ankaran.

Na Eslovénia, os limites da área de produção coincidem com o limite setentrional dos municípios de Ankaran e Koper, que se estende desde a fronteira de Lazaret/Lazzaretto até à fronteira entre a Eslovénia e a Itália até à fronteira entre os municípios de Koper e Sežana junto ao parque natural Dolina Glinščice/Val Rosandra. A área geográfica continua ao longo da fronteira entre os municípios de Koper e Sežana, a sul da aldeia de Ocizla e a norte da aldeia de Črnotiče, descendo para o parque natural de Slavnik e passando ao longo da sua orla nordeste até à fronteira com a Croácia.

5. Relação com a área geográfica

5.1 *Especificidade da área geográfica*

A Ístria caracteriza-se por uma flora rica e diversificada, graças a uma série de circunstâncias favoráveis da região. A primeira é a localização geográfica da Ístria, seguida do seu clima, relevo, base petrográfica e solo.

A área geográfica beneficia igualmente de condições climáticas específicas; o clima é muito heterogéneo, sobretudo porque, enquanto península, a Ístria está rodeada de três lados pelo mar, mas também porque está localizada na orla norte do Adriático, no cruzamento entre o Mediterrâneo e a parte continental da Eurásia. Em função da latitude e das características do relevo, a Ístria subdivide-se em três zonas climáticas. A parte costeira central e meridional caracteriza-se por um clima mediterrânico, ao passo que a parte setentrional e a parte interior têm um clima moderadamente quente e húmido, com verões quentes. Na parte setentrional continental, prevalece um clima submediterrânico.

Os vários tipos de «Istarski med» / «Istrski med» variam consoante as comunidades vegetais, as quais, por sua vez, variam em função da interação entre clima, solo e relevo. Geograficamente, a Ístria situa-se na linha divisória entre o mar Mediterrâneo e as serras dos Alpes Dináricos, pelo que, em termos de vegetação, se caracteriza pela flora dessas regiões. Existem, por conseguinte, várias áreas de vegetação na península da Ístria, sendo esta vegetação diversificada uma base importante para a produção dos vários tipos de «Istarski med» / «Istrski med». Uma orla estreita ao longo do mar forma uma área de florestas de azinheira e de vegetação arbustiva, um mundo vegetal característico da região mediterrânica. As florestas caducifólias de carvalho-pubescente e carpino oriental são a forma mais generalizada de vegetação florestal na Ístria, espalhada pela maior parte do continente da Ístria, desde a faixa de plantas de folha persistente a que se estendem até às partes centrais da Ístria. Este tipo de vegetação é dominado por carvalhos--pubescentes ou carvalhos comuns, os quais, juntamente com a azinheira, constituem uma fonte significativa de melada. Os castanheiros encontram-se nas encostas de Učka, acima de Lovran, e na Ístria ocidental (Bujština), principalmente nas florestas de carpinos orientais e de carvalho-pubescente, devido aos solos ácidos profundos formados no topo de antigos solos vermelhos. Estas zonas de castanheiro fornecem quantidades suficientes de néctar, colocando a área delimitada numa categoria de regiões croatas ainda bem preservadas, onde é possível produzir mel de castanheiro excecionalmente monofloral. Existe uma vasta comunidade de ervas medicinais e de ervas-lanares, principalmente no sudeste da Ístria, que são utilizadas como plantas para pasto, fornecendo quantidades significativas de néctar e garantindo a produção do tipo de mel mais prestigiado característico do clima mediterrânico, o mel de salva. Esta área é também o ponto mais setentrional onde a salva medicinal é comum na sua forma nativa. A zona do carvalho-pubescente e da molínea é a parte mais diversificada da Ístria em termos de vegetação. A maior parte das zonas de acácia-bastarda situa-se na parte central e setentrional, mas alguns vão até à zona climática mediterrânica, onde se combinam com a flora mediterrânica para fornecer recursos de néctar. Esta situação, juntamente com as principais espécies vegetais, afeta a especificidade do mel de acácia-bastarda.

Numa descrição da flora do arquipélago Cres-Lošinj, Wallnöfer (2008) indica que, dos 1 130 táxones registados, verificou-se a existência de 253 só em Cres e de 273 só em Lošinj. Na parte setentrional e submediterrânica da ilha de Cres, as comunidades mais importantes de vegetação rochosa são as pastagens de salva medicinal e a comunidade de festuca e koeleria. A área de Osoršćice conta cerca de 700 espécies vegetais, representando dois terços da flora total de Lošinj.

Sobre as características das pastagens apícolas na Ístria eslovena, Miloš Furlan (2007) afirma que a zona apresenta quase todas as pastagens sazonais típicas: no início da primavera, as pastagens principais são as de acácias-bastardas e de castanheiros, enquanto no outono predomina a vegetação outonal, seguida do aparecimento da melada nas árvores e a possibilidade de colher substâncias doces de diversos frutos maduros, como figos, uvas e outros.

5.2 *Especificidade do produto*

A especificidade do «Istarski med»/«Istrski med» deve-se aos recursos naturais em que se baseia a sua produção. Enquanto produto alimentar raro, o mel, devido à sua especificidade (presença de grãos de pólen), constitui uma boa ilustração da área em que é produzido. Situada na fronteira de duas regiões biogeográficas – mediterrânica e continental – a Ístria é uma região excecional no que diz respeito à flora.

Encontram-se grandes proporções das seguintes espécies vegetais no mel de acácia-bastarda: *Fraxinus,* plantas da família Rhamnaceae, *Salix, Loranthus europaeus, Cotinus coggyria, Prunus* f., *Vicia, Trifolium pratense* gr., *Coronilla/ /Hippocrepis, Chamaerops* e *Filipendula,* enquanto vários estudos indicam que a proporção característica do pólen de acácia-bastarda varia entre 7 % e 60 %, pelo que, na determinação da origem, é prestada atenção à identificação de características físicas ou químicas específicas.

A origem das amostras de mel de acácia-bastarda foi confirmada pelos valores muito baixos de condutividade elétrica constatados (0,11-0,18 mS/cm), uma vez que esses valores são típicos do mel de acácia-bastarda.

Observou-se também uma ausência total de cristalização do mel, propriedade geralmente associada à presença de néctar de colza. Dada a ausência confirmada de grãos de pólen de colza, podemos concluir que se trata de uma característica específica do mel de acácia-bastarda da península da Ístria.

Sabe-se que o mel de castanheiro possui uma grande quantidade de pólen, que representa sempre mais de 90 % das amostras da Ístria. Além disso, o espetro de pólen do mel de castanheiro da Ístria difere do produzido em países vizinhos, como na região alpina de Itália, onde domina o pólen de espécies vegetais de vegetação de montanha, como as plantas da família *Ericaceae* e *Tilia*.

Em amostras de mel de néctar, o pólen encontrado em proporções significativas provém de *Castanea* e *Prunus* f. e em proporções inferiores de *Rubus* f., *Clematis*, *Castanea*, *Brassica* f., Umbelliferae/Apiaceae, plantas da família Rhamnaceae, *Trifolium repens* gr., *Vicia*, *Melilotus* e *Coronilla*/*Hippocrepis*. A especificidade do espetro de pólen é ainda apoiada pela presença de pólen das seguintes espécies vegetais tipicamente presentes na região: A*ilanthus, Loranthus, Asparagus acutifolius, Aesculus* e *Cotinus coggyria*.

Para além dos tipos de mel de néctar, os apicultores da Ístria produzem também mel de melada caducifólio com características específicas. As análises das amostras de mel revelaram que a relação entre elementos de melada e grãos de pólen de espécies de plantas que produzem néctar variou entre 2,03 e 29,3, com um valor mediano de 8,2, muito superior aos valores exigidos para a classificação do mel de melada (> 3). Do mesmo modo, as análises melissopalinológicas confirmaram um espetro polínico característico no qual também estão presentes pólen de espécies vegetais que não produzem néctar, como *Fraxinus*, *Quercus*, *Plantago* e Gramineae/Pocaeae. Além disso, o espetro de pólen característico das espécies de plantas que produzem néctar inclui plantas da família Rhamnaceae e *Prunus* f., presentes em 100 % das amostras, seguidas de *Castanea*, *Rubus* f., *Compositae* T, *Brassica* f., *Asparagus acutifolius* e *Clematis*, tendo-se encontrado *Cotinus coggyria* e *Aesculus* em proporções ligeiramente inferiores.

A especificidade do mel de salva da Ístria reflete-se na sua origem botânica e na maior presença de pólen de *Robinia pseudoacacia*, Rosaceae, *Ligustrum vulgare*, Fabaceae, Ericaceae, *Acer* spp., *Lotus* spp. e *Salix* spp. Difere do mel de salva do norte do Adriático, onde a maior parte do pólen encontrado é de Rhamnaceae, *Acer* spp, *Castanea sativa*, *Myosotis* spp., *Prunus* spp. e *Rubus* spp., ao passo que o espetro de pólen da Dalmácia se caracteriza pela presença de pólen de *Paliurus spina christi, Erica arborea, Trifolium pratense, Melilotus* spp., *Centaurea jacea* e Apiaceae.

Com base no espetro de pólen encontrado em amostras de mel de segurelha-de-inverno analisadas, uma grande parte do pólen provinha de *Hedera helix*, Fabaceae, *Tilia* spp., Rosaceae, *Castanea sativa*, *Echium vulgare* e Liliaceae. Esta situação difere significativamente das amostras de mel de Espanha, onde predominam pólen de *Diplotaxis* spp., *Onobrychis vicifolia*, *Centaurea* spp., *Lavandula latifolia*, *Thymus* spp. e Apiaceae.

As análises de amostras de mel de tília mostraram que uma grande parte do pólen provém de Rosaceae, *Paliurus spina christi*, Fabaceae, *Castanea sativa*, Asteraceae (género *Solidago*), Liliaceae, *Centaurea* spp. e Asteraceae. Ao comparar as espécies vegetais identificadas, é evidente que estas diferem das encontradas no mel de tília de Itália, onde a maior parte do pólen encontrado provinha de *Rubus* spp., *Trifolium repens*, *Robinia pseudoacacia, Ailanthus alfoima, Amorpha* spp. e *Acer* spp., ao passo que o espetro de pólen do mel de tília proveniente da Roménia se caracteriza pela presença de pólen de *Brassica napus*, *Helianthus annuus*, *Melilotus* spp. e *Solidago* spp.

Estes estudos e análises científicos que identificam uma combinação de pólen de espécies vegetais continentais e mediterrânicas indicam que o «Istarski med»/«Istrski med» difere do mel produzido noutras regiões. A proporção de pólen de diversas espécies vegetais contribui igualmente para as características físico-químicas e organoléticas específicas (cor, sabor, aroma) do «Istarski med»/«Istrski med» em comparação com os mesmos tipos de mel de outras zonas geográficas. O «Istarski med»/«Istrski med» caracteriza-se igualmente pela sua frescura (valor máximo de HMF de 15,0 % mg/kg) e por um teor de água até 18,6 %. Para preservar estas propriedades, o «Istarski med»/«Istrski med» não é submetido a um tratamento térmico intensivo, assegurando a preservação das suas propriedades derivadas da flora específica da área de produção.

5.3 *Relação causal entre a especificidade da área geográfica e as especificidades do produto*

A Ístria é uma área agroecológica única, muito variada em termos de relevo, solo, geomorfologia e clima. A interação destes fatores resulta numa composição florística típica que constitui a base para a produção de uma variedade de tipos de mel. A variedade e a riqueza desta composição florística afetam diretamente a especificidade do «Istarski med»/«Istrski med», que se reflete nos seus sabores e aromas específicos. A combinação das proporções de pólen presentes em certos tipos de mel confere-lhes características organoléticas específicas (cor, aroma e sabor) que diferem das amostras do mesmo tipo de mel de outras zonas geográficas. Ao longo do tempo, os apicultores da Ístria contribuíram para as propriedades específicas do mel, familiarizando-se com a composição botânica e as características climáticas das várias microzonas, permitindo-lhes acompanhar com maior precisão as fases do ciclo de vida de determinadas plantas produtoras de mel. Observando cuidadosamente a natureza e o clima, os apicultores da Ístria podem determinar com precisão onde e quando colocar as colmeias ou quando começam a extrair o mel, de modo a obter o caráter típico e o elevado grau de pureza do néctar. Estas práticas contribuem para o caráter altamente monofloral do mel. A especificidade das condições edafoclimáticas da área de produção, a experiência de muitos anos dos apicultores e a tradição de produção, que remonta ao início do século passado e é transmitida de geração em geração, tornam o «Istarski med»/«Istrski med» um produto reconhecível entre os consumidores.

Referência à publicação do caderno de especificações

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