ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2017/C 292/09)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„SLAVONSKI MED“

ЕС №: PDO-HR-02187 – 26.9.2016

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование**

„Slavonski med“

2. **Държава членка или трета държава**

Хърватия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.4: Други продукти от животински произход (яйца, мед, различни млечни продукти, с изключение на масло, и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Slavonski med“ е мед, получен от местни сиви медоносни пчели (*Apis mellifera carnica*, панонски подвид) от нектара на медоносни растения или от секрети на живите части на растенията, или от екскретите на смучещите насекоми по растенията, които пчелите събират, комбинират със специфични вещества от организма си, отлагат, дехидратират и складират в пчелни килийки до съзряване в рамките на географския район, посочен в точка 4.

В зависимост от начина на неговото производство „Slavonski med“ е пчелен мед във восъчна пита, пчелен мед с восъчна пита или с част от восъчна пита и центрофугиран пчелен мед. „Slavonski med“ бива:

1. пчелен мед от бяла акация;
2. пчелен мед от липа;
3. пчелен мед от рапица;
4. пчелен мед от слънчоглед:
5. пчелен мед от кестен;
6. цветен пчелен мед;
7. манов мед от унгарски дъб.

Общите характерни свойства на „Slavonski med“, които оказват влияние върху качеството на продукта, са процентът на водното съдържание и съдържанието на хидроксиметилфурфурали (HMF). „Slavonski med“ съдържа най-много 18,3 % вода и максималното съдържание на HMF е 16,5 mg/kg. Друга специфична характеристика на „Slavonski med“ е наличието в него на прашец от растителни видове от семейство *Brassicaceae*, *Robinia* spp. и семейство *Rosaceae* или като вторичен прашец (най-малко 16 %), или като незначително количество прашец (до 15 %). Съдържанието на захароза в „Slavonski med“ е под предписаните стойности.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Физикохимичните и органолептичните характеристики и характеристиките на прашеца за различните видове пчелен мед са представени в таблиците по-долу:

Пчелен мед	Вода [%]	HMF [mg/kg]	Характеристики на полена [%]	Електропроводимост [mS/cm]	Диастазна активност [по Schade-скала]	Съдържание на захароза [g/100 g]
БЯЛА АКАЦИЯ	макс. 18,3	макс. 16,5	мин. 20	макс. 0,2	мин. 8	макс.9
ЛИПА	макс. 18,3	макс. 16,5	мин. 25	мин. 0,5	мин. 8	макс. 4
РАПИЦА	макс. 18,3	макс. 16,5	мин. 61	макс. 0,3	мин. 8	макс. 4
СЛЪНЧОГЛЕД	макс. 18,3	макс. 16,5	мин. 45	макс. 0,6	мин. 8	макс. 4.
КЕСТЕН	макс. 18,3	макс. 16,5	мин. 86	мин.0,8	мин. 8	макс. 4
ЦВЕТЕН	макс. 18,3.	макс. 16,5	x	макс. 0,8	мин. 8	макс. 4
МАНОВ ПЧЕЛЕН МЕД ОТ УНГАРСКИ ДЪБ	макс. 18,3	макс. 16,5	x	мин. 0,8	мин. 8	макс. 4

Пчелен мед	ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПЧЕЛНИЯ МЕД		
	Цвят	Вкус	Аромат
БЯЛА АКАЦИЯ	жълт до светложълт	приятен вкус на бяла акация	неподчертан, слаб аромат
ЛИПА	светложълт до бледозеленикав	приятен, леко горчив вкус	изразена нотка на липов цвят
РАПИЦА	светложълт до сламеножълт	средно сладък до леко кисел	билков, изразен
СЛЪНЧОГЛЕД	кехлибарен	сладък до леко стипчив вкус	слаб аромат на слънчоглед
КЕСТЕН	кафяв цвят	горчив, леко кисел	силен, проникващ аромат на презрели ябълки
ЦВЕТЕН	жълт с червеникави до по-тъмни оттенъци	приятно сладък, леко горчив	слаб до наситен аромат
МАНОВ ПЧЕЛЕН МЕД ОТ УНГАРСКИ ДЪБ	подчертано тъмен, почти черен	средно сладък, подчертано кисел	аромат на горски пчелен мед

Пчелен мед	Видове растения (преобладаващ, вторичен и незначителен прашец)
Бяла акация	*Robinia pseudoacacia* (бяла акация) мин. 20 %, *Brassicaceae*, *Rosaceae* (розоцветни)
Липа	*Tilia* (липа) мин. 25 %, *Robinia* spp. (акация)
Рапица	*Brassica napus* (рапица) мин. 61 %, *Rosaceae* (розоцветни), *Salix* spp. (върба)
Слънчоглед	*Helianthus annuus* (слънчоглед) мин. 45 %, *Brassicaceae*

Пчелен мед	Видове растения (преобладаващ, вторичен и незначителен прашец)
Кестен	*Castanea sativa* (сладък кестен) мин. 86 %
Цветен	*Brassicaceae, Rosaceae* (розоцветни), *Salix* spp. (върба)
Манов мед от унгарски дъб	елементи от мана (спори и хифи), *Castanea sativa* (сладък кестен)

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Пчелите може да бъдат подхранвани изкуствено извън периода на главната паша (рано през пролетта и късно през есента в зависимост от атмосферните условия). Пчелите може да се подхранват със захар, но тя трябва да е произведена в определения географски район, посочен в точка 4. Пчелният мед не може да се предлага на пазара като „Slavonski med“, ако не са изпълнени условията, касаещи изкуственото хранене, и ако източникът на храна на пчелите е изкуствено хранене.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството и центрофугирането на „Slavonski med“ трябва да се осъществяват в рамките на определения географски район, посочен в точка 4.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Slavonski med“ трябва да бъде опакован в определения географски район, посочен в точка 4, за да може по-добре да се запазят автентичността и качеството на „Slavonski med“ и да се гарантират проследимостта и контролът на продукта.

Само по този начин може да бъде запазено качеството и да се избегнат каквито и да било промени във физикохимичните и органолептичните характеристики. Транспортирането на стоките до ново място е свързано с промени в температурата, влажността и проникването на външни миризми, както и с повишаване на съдържанието на HMF и с увеличаване на диастазата.

Благодарение на опаковането на „Slavonski med“ в определения район се намалява рискът от смесването му с пчелен мед от район, извън определения в точка 4.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

На всяка опаковка трябва да бъде поставено логото, представено на фигурата. Всички ползватели на марката, които предлагат продукта на пазара в съответствие с неговата спецификация, имат право да използват логото при еднакви условия. Логото е в кафяв и черен цвят, оградено е с хърватска плетеница и в горния му ляв ъгъл е изобразена пчела. В лявата част на логото е представена карта на Хърватия, а в дясната са посочени годината „1879“ и старият герб на Славония. В средата на логото е изобразена тръвна. В горната част на логото е изписано наименованието „Slavonski med“, а в долната част са изобразени три дъбови листа.

Фигура: Лого на „Slavonski med“



4. **Кратко определение на географския район**

„Slavonski med“ се произвежда в Славония, в административните граници на градовете и общините в следните окръзи: целия окръг Vukovar-Srijem, окръг Osijek-Baranja, окръг Brod-Posavina, окръг Požega-Slavonia, окръг Bjelovar-Bilogora и окръг Virovitica-Podravina и градовете и селата Novska, Lipovljani и Jasenovac в окръг Sisak-Moslavina.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Подробности за географския район на произход*

Природни фактори

Районът на Славония е ограден от коритата на три големи равнинни реки: Драва на север, Дунав на изток и Сава на юг. Най-важният определящ фактор на околната среда в този район е разликата в релефа и геоморфоложките характеристики между планинската западна част и предимно равнинната източна част на района. Най-ниската точка (78 метра над морското равнище) се намира в далечния югоизточен край на района — в Spačva.

От общата площ на Славония (1 248 600 хектара) обработваемата земя е 52 % (655 468 хектара), горите са 29 % (359 605 хектара), ливадите — 4,2 % и пасищата — 1,2 %.

Предвид тази организация на ползване на земята и силно изразените различия в климатичните условия, релефа и характеристиките на растителността, условията в Славония са идеални за производството на „Slavonski med“ (мед от бяла акация, мед от липа, мед от рапица, мед от слънчоглед, мед от кестен, цветен мед и манов мед от унгарски дъб).

Като признание за уникалността на специфичните климатични, почвени и водни характеристики на Славония и богатството на нейния растителен и животински свят, Република Хърватия е определила три защитени области в границите си, т.е. създала е три национални парка. Това са Kopački Rit, Papuk и Lonjsko Polje.

Малката надморска височина на Славония, разположението ѝ в Панонската низина и излагането ѝ на въздействия от вътрешността на европейския континент са факторите, които оказват най-голямо въздействие върху нейните климатични и атмосферни условия. През по-голямата част от зимата районът е обхванат от студен въздух, но се затопля значително през лятото. Колкото по на изток се отива, толкова по-високи са температурите през лятото, като в същото време намалява и количеството на валежите.

И през четирите сезона се поддържат температури, които способстват за растежа и развитието на медоносни растения. Средната температура през пролетта е 11,8 °C, средната температура през лятото е 21,1 °C, средната температура през есента е 11,3 °C и средната температура през зимата е 1,0 °C. Средната температура през вегетативния период (от април до септември) е 18,3 °C.

Годишният модел и разпределението на валежите благоприятстват отглеждането на растения и пчеларството. Валежи падат между 104 и 160 дни годишно.

Средномесечната скорост на вятъра е най-висока през пролетните месеци (март и април) и най-ниска в края на лятото и в началото на есента (август и септември). Най-чести са северозападните и югоизточните ветрове, както и югозападните и североизточните.

Медоносните растения, които растат в определения район на Славония, цъфтят по различно време (между март и ноември), което осигурява за пчелите богат избор от източници на нектар и прашец.

Човешки фактори

Пчеларите в Славония предават традицията в производството на пчелен мед от 130 години. Най-често пчелният мед се произвежда в малки количества, като средство за допълване на семейния доход в семейните стопанства в селските райони. Продължителният период, през който в Славония се практикува пчеларство, е довел също така до развитието и предаването на пчеларски опит под формата на практики, умения, възможности и знания на хората.

Пчеларските практики за производството на „Slavonski med“, които пчеларите са наследили от техните предшественици, са следните:

— повечето пчелни кошери се правят от дърво,

— пчеларите много внимават при използването на пушалки, в които като гориво използват сухи растителни остатъци, вследствие на което се получава мек пушек,

— пчелите никога не трябва да се хранят изкуствено през периода на главната паша,

— восъчната пита се разпечатва по традиционния начин с помощта на гребен, нож или четка,

— пчелният мед се вади от рамката без загряване в момента на центрофугирането,

— пчелният мед не се пастьоризира,

— максималната температура, при която пчелният мед може да се декристализира е 43 °C.

5.2. *Подробности за качеството и характеристиките на продукта*

„Slavonski med“ се отличава с максимална стойност на HMF от 16,5 mg/kg и максимално водно съдържание от 18,3 %, когато е пресен. „Slavonski med“ има поленов спектър; с други думи, той съдържа прашец от растителни видове от семействата *Brassicaceae* и *Rosaceae* и от *Robinia* spp. в повечето монофлорни и полифлорни видове пчелен мед. Това го разграничава от пчелния мед, който се произвежда в други райони. Съдържанието на захароза в „Slavonski med“ е под предписаните стойности.

Характеристиките на „Slavonski med“ са отразени в неговите физични, химични и органолептични характеристики, както и в тези на прашеца. Продуктът може да се декристализира при максимална температура от 43 °C, което гарантира запазването на неговите свойства, получени благодарение на пчелите от специфичната за определения район растителност.

Наименованието „Slavonski med“ се използва както на пазара, така и в говоримия език (разписка (2014 г.); благодарствена нота за дарение (2015 г.); благодарствено писмо (2015 г.); печат на опаковката).

5.3. *Причинно-следствена връзка между района и характеристиките на продукта*

Благодарение на благоприятните климатични и почвени условия и изобилието от медоносни растителни видове по пасищата, ливадите, нивите и обширните гори на Славония и алувиалните тресавища и мочурища по протежението на реките Сава, Драва и Дунав, в продължение на хиляди години местните сиви пчели (*Apis mellifera carnica* от панонския подвид) са успявали да намират изобилна паша от нектар и прашец. Създаден е единствен по рода си агроекологичен район, позволяващ на „Slavonski med“ да се отличи като чист сорт мед. На пазара той е признат и уважаван като такъв.

Работата на пчеларите и условията, определящи добивите на мед, са пряко свързани с климата, който благоприятства производството на „Slavonski med“ в Славония.

Пролетните температури позволяват ранен и изобилен растеж на цъфтящи през пролетта растения, плодни дръвчета и ливади, докато летните температури са благоприятни за зреенето на земеделските култури, някои от които са медоносни и от значение за „Slavonski med“.

Климатичните условия през есента са подходящи за подготовката на пчелите за зазимяване, като от друга страна климатичните условия през зимата са добри за зазимяване и осигуряват на пчелите добро начало на новия сезон.

Оптималните пролетни и летни температури способстват секрецията на нектар от повечето растения. Цъфтящите през пролетта растения отделят нектар при по-ниски температури, докато за цъфтящите през лятото растения е необходима по-висока нощна температура, за да не намалее или спре отделянето на нектар.

Валежи падат през по-малко от една трета от дните в годината (но поне 104 дни), което означава, че през годината има достатъчно дни без валежи, когато пчелите могат да събират нектар.

Пчелите имат на разположение повече нектар през пролетта. От него получават енергия и могат по-лесно да устояват на въздушните течения. В края на лятото силата на вятъра и количеството на нектара намаляват, пчелите изразходват по-малко енергия, за да устояват на вятъра, и успяват да я запазят, за да се подготвят за презимуване.

В един доклад на сдружение от Đakovo, публикуван през 1845 г. в *List mesečni horvatsko-slavonskog Gospodarskoga družtva* [Месечен журнал на хърватските и славонските търговски предприятия] се казва, че „няма нито един град или община в Славония, в който/която да не се произвежда висококачествен пчелен мед“. Славонската пчеларска асоциация е създадена в Osijek през 1879 г. и е първата и най-старата асоциация от този вид в Югоизточна Европа, а вестник *Slavonska Pčela* [Славонска пчела] е основан като бюлетин на Славонската пчеларска асоциация още през март 1881 г. След основаването на вестника много бързо започнали да се създават клонове на асоциацията. Славонската пчеларска асоциация участва активно в развитието на пчеларството в Славония и в повишаването на качеството на „Slavonski med“, като насърчава ангажирането на учителите от началните училища в развитието на пчеларството, повишава осведомеността за напредъка в пчеларството, разпространява последните новини за пчеларството и периодите на паша на пчелите и т.н. За значимостта на приноса ѝ за развитието на пчеларството в Славония и в Хърватия в по-общ план свидетелства фактът, че Bogdan Penjić (1852—1918 г.), който е основател и дългогодишен секретар на тази най-стара асоциация и същевременно редактор на *Slavonska pčela*, е наричан баща на съвременното пчеларство в Хърватия. На него се дължи въвеждането на първите пчелни кошери с подвижни рамки (през 1871 г.), първите центрофуги и въвеждането на изкуствената восъчна основа (през 1879 г.). Първото пчеларско изложение е организирано в Osijek през 1889 г., а през 1903 г. Вуковарската пчеларска асоциация публикува инициатива във вестник *Gospodarski list* за организирането на пчеларски пазар.

Взаимодействието на специфичните почвени и климатични условия, вековният опит на местното население в пчеларството и взаимодействието между тези два фактора придава на „Slavonski med“ специфичен физикохимичен състав и органолептични свойства, благодарение на което той е уважаван и високо ценен от потребителите пчелен мед.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SLAVONSKI%20MED/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda-Slavonski%20med%20.pdf