SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2017/C 292/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„SLAVONSKI MED“

EU-Nr.: PDO-HR-02187 — 26.9.2016

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name**

„Slavonski med“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Kroatien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.4. Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Slavonski med“ ist von den heimischen Grauen Bienen (*Apis mellifera carnica*, pannonische Unterart) innerhalb des in Punkt 4 genannten geografischen Gebiets aus dem Nektar von Honigpflanzen oder aus Sekreten lebender Pflanzenteile oder aus Ausscheidungen von an Pflanzen saugenden Insekten erzeugter Honig, der von den Bienen gesammelt, mit bestimmten eigenen Stoffen angereichert, eingelagert, dehydratisiert und in den Waben des Bienenstocks zum Reifen gespeichert wird.

Je nach Herstellungsart gibt es „Slavonski med“ als Wabenhonig, Honig mit Wabenteilen bzw. Wabenstücke in Honig und Schleuderhonig. „Slavonski med“ wird angeboten als:

1. Robinienhonig;
2. Lindenhonig;
3. Rapshonig;
4. Sonnenblumenhonig;
5. Kastanienhonig;
6. Blütenhonig;
7. Honigtauhonig von Ungarischen Eichen.

Die gemeinsamen für die Qualität von „Slavonski med“ entscheidenden charakteristischen Eigenschaften sind der Wassergehalt und der Gehalt an Hydroxymethylfurfuralen (HMF). „Slavonski med“ weist einen Wassergehalt von höchstens 18,3 % und einen HMF-Gehalt von höchstens 16,5 mg/kg auf. Ein weiteres besonderes Merkmal von „Slavonski med“ ist, dass er Pollen von Pflanzenarten der Familie *Brassicaceae*, der Familie *Rosaceae* und von Robinienarten (*Robinia* spp.) enthält, entweder als Begleitpollen (mindestens 16 %) oder als Einzelpollen (bis zu 15 %). Der Saccharosegehalt von „Slavonski med“ liegt unter den vorgeschriebenen Werten.

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Die folgenden Tabellen vermitteln einen Überblick über die physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften verschiedener Honigarten sowie die darin enthaltenen Pollen:

Honig	Wasser [%]	HMF [mg/kg]	Pollengehalt [%]	Elektrische Leitfähigkeit [mS/cm]	Diastase-aktivität [Schade-Skala]	Gehalt Saccharose [g/100 g]
ROBINIE	max. 18,3	max. 16,5	min. 20	max. 0,2	min. 8	max. 9
LINDE	max. 18,3	max. 16,5	min. 25	min. 0,5	min. 8	max. 4
RAPS	max. 18,3	max. 16,5	min. 61	max. 0,3	min. 8	max. 4
SONNENBLUME	max. 18,3	max. 16,5	min. 45	max. 0,6	min. 8	max. 4
KASTANIE	max. 18,3	max. 16,5	min. 86	max. 0,8	min. 8	max. 4
BLÜTEN	max. 18,3	max. 16,5	x	max. 0,8	min. 8	max. 4
HONIGTAUHONIG UNGARISCHE EICHE	max. 18,3	max. 16,5	x	max. 0,8	min. 8	max. 4

Honig	ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN DES HONIGS		
	Farbe	Geschmack	Geruch
ROBINIE	gelb bis hellgelb	angenehmes Robinienaroma	nicht sehr ausgeprägt, schwach
LINDE	hellgelb bis leicht grünlich	angenehm, leicht bitter	intensiver Duft nach Lindenblüten
RAPS	hellgelb bis strohgelb	mittelsüß bis schwach sauer	würzig, intensiv
SONNENBLUME	bernsteinfarben	süß bis leicht adstringierend	schwacher Duft nach Sonnenblumen
KASTANIE	braun	bitter, leicht säuerlich	kräftiges, intensives Aroma überreifer Äpfel
BLÜTEN	gelb mit rötlichen bis dunkleren Schattierungen	angenehm süß, leicht bitter	schwach bis intensiv
HONIGTAUHONIG UNGARISCHE EICHE	ausgesprochen dunkel, fast schwarz	mittelsüß	Waldhonigaroma

Honig	Pflanzenarten (Leitpollen, Begleitpollen und Einzelpollen)
Robinie	*Robinia pseudoacacia* (Robinie) min. 20 %, *Brassicaceae, Rosaceae*
Linde	*Tilia* (Linde) min. 25 %, *Robinia* spp. (Robinie)
Raps	*Brassica napus* (Raps) min. 61 %, *Rosaceae, Salix* spp. (Weide)
Sonnenblume	*Helianthus annuus* (Sonnenblume) min. 45 %, *Brassicaceae*

Honig	Pflanzenarten (Leitpollen, Begleitpollen und Einzelpollen)
Kastanie	*Castanea sativa* (Edelkastanie) min. 86 %
Blütenhonig	*Brassicaceae, Rosaceae, Salix* spp. (Weide)
Honigtauhonig von Ungarischen Eichen	Honigtauelemente (Sporen und Hyphen), *Castanea sativa* (Edelkastanie)

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die künstliche Fütterung der Bienen ist außerhalb der Sammelzeit (Anfang Frühjahr und Spätherbst, je nach Wetterbedingungen) erlaubt. Die Bienen dürfen mit Zucker gefüttert werden, der jedoch in dem in Punkt 4 genannten geografischen Gebiet erzeugt worden sein muss. Der Honig darf nicht als „Slavonski med" in Verkehr gebracht werden, wenn die Bedingungen in Bezug auf die künstliche Fütterung nicht erfüllt werden und die künstliche Fütterung die Nahrungsquelle der Bienen darstellt.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Stufen der Erzeugung und Gewinnung von „Slavonski med" müssen in dem in Punkt 4 genannten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Slavonski med" muss in dem in Punkt 4 genannten abgegrenzten geografischen Gebiet abgefüllt werden, um die Echtheit und Qualität des Erzeugnisses besser zu schützen und seine Rückverfolgbarkeit und Kontrolle zu gewährleisten.

Nur auf diese Weise können die Qualität gewahrt und Änderungen der physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften vermieden werden. Bei der Beförderung der Ware an einen anderen Ort kommt es zu einer Änderung der Temperatur, der Feuchtigkeit und zur Annahme von Fremdgerüchen sowie zu einer Erhöhung des Gehalts an HMF und Diastasen.

Wird „Slavonski med" im abgegrenzten Gebiet abgefüllt, verringert sich die Gefahr einer Vermischung mit Honig von außerhalb des in Punkt 4 definierten Gebiets.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Jede in Verkehr gebrachte Verpackung muss mit dem abgebildeten Logo gekennzeichnet werden. Sämtliche Verwender dieser Marke, die das Erzeugnis entsprechend seiner Spezifikation in Verkehr bringen, sind berechtigt, das Logo unter den gleichen Bedingungen zu verwenden. Das in brauner und schwarzer Farbe gehaltene Logo ist mit dem Kroatischen Dreiband umrahmt; am linken oberen Rand ist eine Biene abgebildet. Auf der linken Seite des Logos ist eine Karte von Kroatien zu sehen, auf der rechten die Jahreszahl „1879" und das alte Wappen von Slawonien. In der Mitte des Logos befindet sich ein Bienenkorb. Im oberen Teil des Logos steht der Name „Slavonski med", und im unteren Teil sind drei Eichenblätter abgebildet.

Abbildung: Logo des „Slavonski med"



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

„Slavonski med" wird in Slawonien hergestellt, innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Städte und Gemeinden in den folgenden Gespanschaften: die gesamten Gespanschaften Vukovar-Srijem, Osijek-Baranja, Brod-Posavina, Požega-Slavonia, Bjelovar-Bilogora und Virovitica-Podravina sowie die Städte und Ortschaften Novska, Lipovljani und Jasenovac in der Gespanschaft Sisak-Moslavina.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. *Einzelheiten des geografischen Ursprungsgebiets*

Natürliche Faktoren

Die Region Slawonien wird von den Wasserläufen dreier großer Tieflandflüsse begrenzt: im Norden von der Drau, im Osten von der Donau und im Süden von der Save. Der wichtigste bestimmende Umweltfaktor in dieser Region ist der Unterschied in der Landschaft und den geomorphologischen Merkmalen zwischen dem gebirgigen Westen und dem vorwiegend flachen Osten des Gebiets. Der niedrigste Punkt (78 Meter über dem Meeresspiegel) liegt in der äußersten südöstlichen Ecke der Region in Spačva.

Ackerlandflächen machen 52 % (655 468 Hektar) der 1 248 600 Hektar großen Fläche Slawoniens aus, Wälder 29 % (359 605 Hektar), Wiesen 4,2 % und Weiden 1,2 %.

Aufgrund dieser Landnutzungsverteilung und der ausgeprägten Unterschiede in den klimatischen Bedingungen, der Geländeform und den Vegetationsmerkmalen bietet Slawonien ideale Bedingungen für die Herstellung von „Slavonski med", der aus Robinienhonig, Lindenhonig, Rapshonig, Sonnenblumenhonig, Kastanienhonig, Blütenhonig und Honigtauhonig von Ungarischen Eichen bestehen kann.

Angesichts der Einzigartigkeit der spezifischen Klima- und Bodeneigenschaften sowie der hydrologischen Merkmale und der vielfältigen Fauna und Flora Slawoniens hat die Republik Kroatien drei Gebiete innerhalb seiner Grenzen unter Naturschutz gestellt, d. h. drei Nationalparks gegründet: Kopački Rit, Papuk und Lonjsko Polje.

Ausschlaggebend für die Klima- und Wetterbedingungen in Slawonien sind vor allem seine geringe Höhenlage in der Pannonischen Tiefebene und seine Öffnung zum Inneren des europäischen Kontinents hin. Im Winter liegt das Gebiet meist unter einer Kaltluftmasse, erwärmt sich im Sommer aber beträchtlich. Je weiter östlich, desto höher die Temperatur im Sommer, wobei es zu einer gleichzeitigen Abnahme des Niederschlags kommt.

In allen vier Jahreszeiten herrschen günstige Temperaturen für das Wachstum und die Entwicklung von Honigpflanzen. Im Frühling beträgt die Temperatur durchschnittlich 11,8 °C, im Sommer 21,1 °C, im Herbst 11,3 °C und im Winter 1,0 °C. In der Wachstumsphase (von April bis September) liegt die Durchschnittstemperatur bei 18,3 °C.

Das jährliche Muster und die Verteilung des Niederschlags sind für die Pflanzenproduktion und Bienenhaltung günstig. An 104 bis 160 Tagen im Jahr fällt Niederschlag.

Die durchschnittliche monatliche Windgeschwindigkeit ist in den Frühlingsmonaten am höchsten (März und April) und im Spätsommer und zu Herbstbeginn (August und September) am geringsten. Der Wind bläst meist aus Nordwesten und Südosten, am zweithäufigsten aus Südwesten und Nordosten.

Die Honigpflanzen im abgegrenzten Gebiet Slawoniens blühen zu unterschiedlichen Zeiten (zwischen März und November), wodurch den Bienen eine große Auswahl an Nektar- und Pollenquellen zur Verfügung steht.

Menschliche Faktoren

Die Imker in Slawonien führen die Tradition der Honigerzeugung schon seit 130 Jahren fort. Meist wird Honig als zusätzliches Einkommen für landwirtschaftliche Familienbetriebe in ländlichen Gebieten in kleinem Maßstab erzeugt. Die lange Erfahrung mit der Bienenhaltung hat in Slawonien zudem zum Aufbau und der Überlieferung von Imkerwissen in Form von Praktiken, Fertigkeiten, Fähigkeiten und Wissen der dortigen Bevölkerung geführt.

Die Imker haben folgende imkerliche Praktiken zur Herstellung von „Slavonski med" von ihren Vorfahren übernommen:

— Die Bienenstöcke bestehen meist aus Holz;

— die Imker achten auf den sorgfältigen Einsatz von Smokern und verwenden trockene Pflanzenreste zur Erzeugung eines milden Rauchs;

— während der Sammelzeit dürfen die Bienen nie künstlich gefüttert werden;

— die Waben werden auf traditionelle Weise mittels Kamm, Messer oder Bürste entdeckelt;

— der Honig wird ohne Wärmeeinwirkung aus dem Rahmen geschleudert;

— der Honig wird nicht pasteurisiert;

— kristallisierter Honig darf bei einer Temperatur von höchstens 43 °C wieder verflüssigt werden.

5.2. *Einzelheiten zur Qualität und den Merkmalen des Erzeugnisses*

„Slavonski med" zeichnet sich in frischem Zustand durch einen maximalen HMF-Gehalt von 16,5 mg/kg und einen maximalen Wassergehalt von 18,3 % aus. „Slavonski med" weist ein Pollenspektrum auf, d. h. die meisten Sorten- und Vielblütenhonige enthalten Pollen verschiedener Pflanzenarten der Familien *Brassicaceae* und *Rosaceae* und von Robinienarten (*Robinia* spp.). Dadurch unterscheidet er sich von Honig aus anderen Gebieten. Der Saccharosegehalt des „Slavonski med" liegt unter den vorgeschriebenen Werten.

„Slavonski med" zeichnet sich durch typische physikalische, chemische und organoleptische Eigenschaften sowie eine typische Pollenzusammensetzung aus. Das Erzeugnis darf bei einer Temperatur von maximal 43 °C wieder verflüssigt werden, wodurch sichergestellt wird, dass seine auf die typische Flora und die Bienen im abgegrenzten Gebiet zurückzuführenden Eigenschaften unverändert bleiben.

Der Name „Slavonski med" ist sowohl auf dem Markt als auch in der Alltagssprache gebräuchlich (Quittung (2014), Dankesschreiben (2015); Stempel auf der Verpackung).

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses*

Aufgrund der günstigen Klima- und Bodenbedingungen und des Reichtums an Honigpflanzenarten in den Weiden, Wiesen, Feldern und extensiven Waldflächen Slawoniens und den Überschwemmungs- und Moorgebieten entlang der Save, Drau und Donau haben die heimischen Grauen Bienen (*Apis mellifera carnica*, pannonische Unterart) über Jahrtausende reichliche Nektar- und Pollenweiden vorgefunden. Diesem einzigartigen agroökologischen Gebiet verdankt „Slavonski med" seinen hervorragenden Ruf als ein sortenreiner Honig, der Bekanntheit und Ansehen auf dem Markt genießt.

Die Imkerarbeiten und die für den Honigertrag bestimmenden Faktoren stehen in direktem Zusammenhang mit dem Klima, das in Slawonien für die Herstellung von „Slavonski med" günstig ist.

Die Frühlingstemperaturen ermöglichen das frühe und üppige Wachstum von Frühblühern, Obstbäumen und Wiesen, während die Sommertemperaturen sich günstig auf die Reifung landwirtschaftlicher Kulturpflanzen auswirken, von denen einige Nektar liefern und für den „Slavonski med" von wesentlicher Bedeutung sind.

Die klimatischen Bedingungen im Herbst kommen den Bienen bei der Vorbereitung auf die Winterruhe zugute, während die klimatischen Bedingungen im Winter günstig für die Überwinterung sind und den Bienen einen guten Start in die neue Saison ermöglichen.

Die optimalen Frühlings- und Sommertemperaturen fördern bei den meisten Pflanzen die Nektarsekretion. Frühblüher sondern Nektar bei niedrigeren Temperaturen ab, während Sommerblüher eine höhere Nachttemperatur benötigen, damit die Sekretion nicht abnimmt oder eingestellt wird.

An weniger als einem Drittel der Tage pro Jahr (aber mindestens an 104 Tagen) fällt Niederschlag, was bedeutet, dass es genügend Tage ohne Niederschlag gibt, an denen die Bienen Nektar sammeln können.

Den Bienen steht im Frühjahr mehr Nektar zur Verfügung. Dieser liefert ihnen Energie, wodurch sie besser mit den Luftströmungen zurechtkommen. Im Spätsommer lassen Windstärke und Nektarmenge nach; die Bienen müssen weniger Energie aufwenden, um sich dem Wind zu widersetzen, und es bleibt ihnen mehr Energie, um sich auf die Überwinterung vorzubereiten.

In einem 1845 im *List mesečni horvatsko-slavonskog Gospodarskoga družtva* [Monatsblatt der kroatisch-slawonischen Wirtschaftsgesellschaft] veröffentlichten Bericht der Zweigstelle Đakovo heißt es, dass „es in Slawonien nicht eine einzige Stadt oder Gemeinde gibt, die nicht Honig von guter Qualität herstellt". Die slawonische Imkervereinigung wurde 1879 in Osijek als erste und älteste Vereinigung ihrer Art in Südosteuropa gegründet, und die Zeitschrift *Slavonska Pčela* [Slawonische Biene] wurde als Mitteilungsblatt der slawonischen Imkervereinigung bereits im März 1881 ins Leben gerufen. Schon bald danach kam es zur Gründung von Zweigstellen der Vereinigung. Die slawonische Imkervereinigung beteiligt sich aktiv an der Förderung der Imkerei in Slawonien und der Verbesserung der Qualität des „Slavonski med", indem sie u. a. die Einbeziehung von Grundschullehrern in die Entwicklung der Imkerei unterstützt, das Bewusstsein für die Fortschritte auf dem Gebiet der Imkerei erhöht, aktuelle Informationen über die Imkerei und Trachtkalender verbreitet. Die Bedeutung ihres Beitrags zur Entwicklung der Imkerei in Slawonien und in Kroatien im Allgemeinen zeigt sich daran, dass Bogdan Penjić (1852-1918), Gründer und langzeitiger Geschäftsführer der ältesten Vereinigung dieser Art und gleichzeitig Herausgeber der *Slavonska Pčela* als der Vater der modernen Imkerei in Kroatien bezeichnet wird. Ihm ist die Einführung der ersten Bienenstöcke mit beweglichen Rähmchen (1871), der ersten Honigschleudern und der Kunstwaben (1879) zuzuschreiben. Die erste Imkereiausstellung fand 1889 in Osijek statt, und 1903 gab die Imkervereinigung von Vukovar im Wirtschaftsblatt *Gospodarski list* den Anstoß zur Veranstaltung eines Honigmarkts.

Dem Zusammenwirken der spezifischen Boden- und Klimabedingungen und der jahrhundertelangen Erfahrung der lokalen Bevölkerung mit der Imkerei sowie dem Zusammenspiel dieser Faktoren verdankt der „Slavonski med" seine besondere physikalisch-chemische Zusammensetzung und seine spezifischen organoleptischen Eigenschaften, die ihn zu einem renommierten und bei den Verbrauchern geschätzten Honig machen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

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