DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2017/C 292/09)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1])

JEDINSTVENI DOKUMENT

„SLAVONSKI MED"

EU br.: PDO-HR-02187 – 26.9.2016.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv**

„Slavonski med"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Hrvatska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog podrijetla (jaja, med, različiti mliječni proizvodi osim maslaca itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Slavonski med" je med koji proizvode medonosne autohtone sive pčele (lat. *Apis mellifera carnica – podtip panonski*) iz nektara medonosnih biljaka ili sekreta živih dijelova biljaka ili izlučevina kukaca koji sišu na živim dijelovima biljaka, koje pčele skupljaju, daju mu vlastite specifične tvari, pohranjuju, izdvajaju vodu i odlažu stanice saća do sazrijevanja u zemljopisnom području navedenom u točki 4.

„Slavonski med" prema načinu proizvodnje je med u saću, med sa saćem ili dijelovima saća i vrcani. „Slavonski med" je:

1. Med od bagrema
2. Med od lipe
3. Med od uljane repice
4. Med od suncokreta
5. Med od kestena
6. Cvjetni med
7. Medun hrasta sladuna

Zajednička svojstva karakteristična za „Slavonski med", a koja utječu na kvalitetu proizvoda su postotak vode i količine hidroksimetilfurfurala (HMF). Postotak vode u „Slavonskom medu" iznosi maksimalno 18,3 % dok je količina HMF maksimalno 16,5 mg/kg. Također je specifično prisustvo peludi biljnih vrsta iz porodica *Brassicaceae, Robinia* spp. *i Rosaceae* u „Slavonskom medu", kao prateća pelud (najmanje 16 %) ili sporedna pelud (najviše 15 %). Količina saharoze za „Slavonski med" je ispod propisanih vrijednosti.

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Fizikalno-kemijska, organoleptička i melisopalinološka svojstva za različite vrste meda prikazana su u navedenim tablicama:

Med	Voda %	HMF mg/kg	Melisopalinološka svojstva (%)	El. provodljivost mS/cm	Aktivnost dijastaze (po Schadeu)	Količina saharoza g/100 g
BAGREM	maks. 18,3	maks. 16,5	min. 20	maks. 0,2	min. 8	maks. 9
LIPA	maks. 18,3	maks. 16,5	min. 25	min. 0,5	min. 8	maks. 4
ULJANA REPICA	maks. 18,3	maks. 16,5	min. 61	maks. 0,3	min. 8	maks. 4
SUNCOKRET	maks. 18,3	maks. 16,5	min. 45	maks. 0,6	min. 8	maks. 4
KESTEN	maks. 18,3	maks. 16,5	min. 86	min.0,8	min. 8	maks. 4
CVJETNI	maks. 18,3	maks. 16,5	x	maks. 0,8	min. 8	maks. 4
MEDUN HRASTA SLADUNA	maks. 18,3	maks. 16,5	x	min. 0,8	min. 8	maks. 4

Med	ORGANOLEPTIČKA SVOJSTVA MEDA		
	Boja	Okus	Miris
BAGREM	žuta-svjetlo žuta	ugodnog okusa po biljci bagrema	ne izraženog, slabijeg mirisa
LIPA	svijetlo žuta-blago zelenkasta	ugodnog malo gorkastog okusa	izrazitog mirisa po cvijetu lipe
ULJANA REPICA	svjetlo žuta-slamnato žute	srednje sladak i slabo kiseo	biljni, izražen
SUNCOKRET	jantarno žut	slatkog do malo trpkog okusa	slabog mirisa po biljci suncokret
KESTEN	smeđe boje	gorak, slabo kisel	snažan prodoran miris prezrele jabuke
CVJETNI	žute, crvenkaste do tamnije nijanse	prijatno sladak, pomalo gorak	slabog do intenzivnog mirisa
MEDUN HRASTA SLADUNA	izrazito taman, gotovo crn	srednje sladak, izrazito kiseo	mirisa na šumski med

Med	Biljna vrsta (prevladavajuća, prateća i sporedna pelud)
Bagrem	*Robinia pseudoacacia* (bagrem) min. 20 %, Brassicaceae (krstašice), Rosaceae (ružovke)
Lipa	Tilia (lipa) min. 25 %, Robinia spp. (bagrem)
Uljana repica	*Brassica napus* (uljana repica) min. 61 %, Rosaceae (ružovke), Salix spp. (vrbe)
Suncokret	*Helianthus annuus* (suncokret) min 45 %, Brassicaceae (krstašice)

Med	Biljna vrsta (prevladavajuća, prateća i sporedna pelud)
Kesten	*Castanea sativa* (pitomi kesten) min. 86 %
Cvjetni	Brassicaceae (krstašice), Rosaceae (ružovke), Salix spp. (vrbe)
Medun hrasta sladuna	elementi medne rose (spore i hife), *Castanea sativa* (pitomi kesten)

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Dopuštena je dohrane pčela u bespašnom periodu (rano u proljeće i kasno u jesen ovisno o vremenskim uvjetima). Za dohranu pčela može se koristiti šećer koji mora biti proizveden na definiranom zemljopisnom području navedenom u točki 4. Med se ne može stavljati na tržište kao „Slavonski med" ako se ne poštuju navedeni uvjeti za dohranu i ako je izvor hrane pčelama dohrana.

3.4. *Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području*

Sve se faze proizvodnje i vrcanja „Slavonskog meda" moraju se provoditi na definiranom zemljopisnom području navednenom u točki 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pakiranje „Slavonskog meda" potrebno je obaviti na definiranom zemljopisnom području navedenom u točki 4., da bi se bolje zaštitila izvornost i kvaliteta „Slavonskog meda" te osigurala sljedivost i kontrola proizvoda.

Jedino se tako može garantirano sačuvati kvaliteta te spriječiti da dođe do bilo kakve promjene u fizikalno-kemijskim i organoleptičkim svojstvima. Prilikom transporta na druge lokacije dolazi do promjene temperature, vlage te upijanja stranih mirisa, također dolazi i do povećanja HMF-a kao i do povećenjanja dijastaza.

Pakiranjem na definiranom području smanjuje se i rizik od mogućeg mješanja „Slavonskog meda" s medom izvan definiranog područje u točki 4.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Svaka pakovina koja se stavlja na tržište mora biti označena logom koji je prikazan na slici. Pravo na uporabu loga, pod jednakim uvjetima, imaju svi korisnici oznake koji na tržište stavljaju proizvod koji je sukladan specifikaciji proizvoda. Logo je smeđe i crne boje, obrubljen hrvatskim pleterom, na lijevoj strani povrh loga nalazi se pčela. Unutar loga s lijeve strane nalazi se karta Hrvatske, a s desne strane nalazi se godina 1879 sa starim grbom Slavonije. U centralnom mjestu loga nalazi se pletena košnica. U gornjem djelu loga naziv Slavonski med, dok u donjem djelu loga tri lista hrasta.

Slika: Logo za „Slavonski med"



4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

„Slavonski med" se proizvodi na ograničenom području Slavonije unutar administrativnih granica gradova i općina sljedećih županija: Županije Vukovarsko-srijemska, Osječko-baranjska, Brodsko-posavska, Požeško-slavonska, Bjelovarsko-bilogorska i Virovitičko-podravska u cijelosti, te u županiji Sisačko-moslavačkoj, gradovi i općine: Novska, Lipovljani i Jasenovac.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. *Pojedinosti o zemljopisnom području*

Prirodni čimbenici

Područje Slavonske regije omeđeno je tokovima triju velikih nizinskih rijeka: Drave na sjeveru, Dunava na istoku i Save na jugu. Bitna odrednica ovog prostora je razlika u reljefu i geomorfološkim obilježjima između zapadnog, gorovitog i istočnog, pretežito ravničarskog područja. Najniža točka (78 metara nadmorske visine), nalazi se na krajnjem jugoistoku u Spačvi.

Od ukupnih 1 248 600 hektara područja slavonske regije, udjel oranica iznosi 52 % (655 468 hektara), šume čine 29 % (359 605 hektara), livade 4,2 % i pašnjaci 1,2 %.

Prema ovakvoj strukturi te izraženoj raznolikost klimatskih prilika, konfiguracije terena i vegetacijskih obilježja, u slavonskoj regiji postoje idealni uvjeti za proizvodnju „Slavonskog meda" (med od bagrema, med od lipe, med od uljane repice, med od suncokreta, med od kestena, cvjetni med i medun hrasta sladuna).

Uvažavajući jedinstvenost specifičnih klimatskih, pedoloških i hidroloških karakteristika, te bogatstvo flore i faune na prostorima Slavonije, Republika Hrvatska je zaštitila tri područja, odnosno tri Parka prirode na području Slavonije i to Parkove prirode: Kopački rit, Papuk, Lonjsko polje.

Na klimu i vremenske prilike u slavonskoj regiji najviše utječu niske nadmorske visine, smještaj u Panonskoj zavali i otvorenost prema unutrašnjosti europskog kontinenta. Veći dio zime prostor je ispunjen hladnim zrakom, dok se ljeti jako zagrijava. Ljeti temperatura raste od zapada prema istoku, dok se količina oborina smanjuje.

Kroz sva četiri godišnja doba protežu se temperature pogodne za rast i razvoj medonosnog bilja. Srednja temperatura u proljeće je 11,8 °C, dok je srednja temperatura ljeti 21,1 °C. U jesen srednje temperature iznose 11,3 °C, a zimi je srednja temperatura 1,0 °C. Srednja temperatura u vegetacijskom razdoblju (travanj – rujan) iznosi 18,3 °C.

Godišnji hod i raspored oborina pogoduje biljnoj proizvodnji i pčelarstvu. Godišnji broj oborinskih dana iznosi od 104 do 160 dana.

Srednje mjesečne brzine vjetra najveće su u proljetnim mjesecima (ožujak, travanj), a najmanje u kasno ljeto i početkom jeseni (kolovoz, rujan). Najčešći su sjeverozapadni i jugoistočni vjetrovi, zatim jugozapadni i sjeveroistočni.

Medonosne vrste bilja koje rastu na definiranom području Slavonije cvjetaju u različito vrijeme (ožujak – studeni) što pčelama osigurava veliki izbor nektara i peluda sa medonosnog bilja.

Ljudski čimbenici

Pčelari u Slavoniji nastavljaju tradiciju proizvodnje meda dugu 130 godina. Obično je to proizvodnja meda „na malo" za popunjavanje obiteljskog prihoda u ruralnim područjima na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima. Tijekom dugogodišnjeg pčelarenja na području regije Slavonije razvijalo se i prenosilo znanje o pčelarstvu kroz praksu, vještine, sposobnosti i znanje ljudi.

Pčelarska praksa koju su pčelari naslijedili u proizvodnji „Slavonskog meda" od svojih predaka je sljedeća:

— košnice su većim djelom izgrađene od drveta,

— posvečuje se velika pozornost prilikom korištenja dimilice u koje se stavlja kao gorivo suhi biljni ostatci koji stvaraju blagi dim,

— pčele se ne smiju dohranjivati u pašnom periodu,

— otklapanje saća izvodi se na tradicionalan način uz korištenje češlja, noža ili četke,

— med se vrca iz okvira, bez zagrijavanja, postupkom centrifugiranja,

— med se ne pasterizira,

— ako se med dekristalizira maksimalna temperatura je 43 °C.

5.2. *Pojedinosti o kakvoći proizvoda i karakteristikama proizvoda*

„Slavonski med" odlikuje se svojom svježinom obzirom na vrijednost HMF-a maks. 16,5 mg/kg i sadržaj vode do maksimalno 18,3 %. „Slavonski med" ima peludni spektar odnosno prisustvo biljnih vrsta iz porodica Brassicaceae, Rosaceae i *Robinia* spp. u većini jedoncvjetnih i mnogocvjetnih medova po čemu se razlikuje od meda proizvedenog u drugim područjima. Količina saharoze za „Slavonski med" je ispod propisanih vrijednosti.

Karakteristike „Slavonskog meda" odražavaju se na njegovim fizikalnim, kemijskim, melisopalinološkim i organoleptičkim svojstvima. „Slavonski med" se može dekristalizirati na maksimalnoj temperaturi od 43 °C, čime se osigurava da njegova svojstva proizašla iz specifične flore na definiranom području i zahvaljujući pčelama ostanu nepromijenjena.

Naziv „Slavonski med" se i danas koristi na tržištu i u svakodnevnom govoru (račun, 2014.; pismo zahvale za donaciju, 2015.; zahvalnica, 2015.; markica na ambalaži).

5.3. *Uzročna veza između područja i karakteristike proizvoda*

Zahvaljujući povoljnim klimatskim i pedološkim uvjetima i obilju biljnih medonosnih vrsta na slavonskim pašnjacima, livadama, poljima i u prostranim šumama, te u naplavnim ritovima i močvarama oko rijeka Save, Drave i Dunava, pčele su autohtone sive pčele (lat. *Apis mellifera carnica*, podtip panonski) tisućljećima olako pronalaze izdašnu nektarsku i peludnu pašu. Stvoreno je jedinstveno agro-ekološko područje koje omogućuje „Slavonskom medu" da se ističe kao čisti sortni med. Kao takav je prepoznat i cijenjen na tržištu.

Poslovi na pčelinjaku i uvjeti unosa meda izravno su povezani sa klimom, a klima slavonske regije je povoljna za proizvodnju „Slavonskog meda".

Temperature u proljeće omogućavaju rani i bujan rast proljetnih biljaka, voćaka, livada, dok ljetne temperature pogoduje dozrijevanju poljoprivrednih kultura od kojih su neke medonosne i bitne za proizvodnju „Slavonskog meda".

Jesenski klimatski uvjeti odgovaraju pčelama za pripremu prezimljavanja, kao i klimatski uvjeti zimi koji omogućavaju dobro prezimljavanje te dobar početak za pčele u novoj sezoni.

Optimalne temperature u proljeće i ljeto pogoduju izlučivanju nektara većine biljaka. Proljetne biljke luče nektar na nižim temperaturama, a ljetnim je potrebna viša noćna temperatura jer lučenje prestaje ili se smanjuje.

Manje od trećine godine su dani s oborinama (minimalno 104 dana), što znači da ima dovoljno dana u godini bez oborina, kada pčele mogu sakupljati nektar.

Pčele u proljeće imaju veću količinu nektra dostupnu iz biljaka od kojeg dobivaju energiju te se lakše odupiru zračnim strujanjima, dok u kasno ljeto jačina vjetra se smanjuje kao i količina nektra, te pčele manje troše energiju na odupiranje vjetru i lakše ju zadržavaju za pripremu za prezimljavanje.

U „*Listu mesečnom horvatsko-slavonskog Gospodarskog družtva*" 1845. godine u izvještaju đakovačke Podružnice spominje se da „*nema mjesta niti općine u Slavoniji koja ne proizvodi kvalitetan med*". Godine 1879. osnovano je u Osijeku Slavonsko pčelarsko društvo kao prvo i najstarije društvo na jugoistoku Europe, a već u ožujku 1881. godine osnovan je časopis „*Slavonska Pčela*" kao glasilo „*Organa slavonskog pčelarskog družtva*". Nakon osnivanja časopisa vrlo brzo počele su se osnivati podružnice Društva. Slavonsko pčelarsko društvo intenzivno se bavilo unapređivanjem slavonskog pčelarstva i podizanje kvalitete „Slavonskog meda", poticanja pučkih učitelja u razvoju pčelarstva, upoznavanje s naprednim pčelarstvom, te najnovijim novostima iz pčelarstva, kalendarima ispaše i sl. Koliki je doprinos razvoju pčelarstva u Slavoniji, a onda i u Hrvatskoj, dovoljno govori podatak da osnivača i dugogodišnjeg tajnika najstarijeg društva te ujedno i urednika „*Slavonske pčele*" Bogdana Penjića (1852.-1918.) i ne samo u Slavoniji, nazivaju ocem našeg suvremenog pčelarstva. Uz njegovo ime se vezuje uvođenje prve košnice s pokretnim saćem u ove krajeve (1871. godine), prve vrcaljke te primjena satnih osnova (1879. godine). Prva pčelarska izložba održana je u Osijeku 1889. godine, a 1903. godine Pčelarsko društvo iz Vukovara inicira u Gospodarskom listu organiziranje tržnice meda.

Međusobno djelovanje specifičnih pedo-klimatskih uvjeta i višestoljetnog iskustva lokalnog stanovništva u pčelarenju, kao i njihova međusobna interakcija, utječu na to da „Slavonski med" ima specifičan fizikalno-kemijski sastav i specifična senzorska svojstva koja ga čine prepoznatljivim i cijenjenim među potrošačima.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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