EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2017/C 292/09)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„SLAVONSKI MED”

EU-szám: PDO-HR-02187 – 26.9.2016

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés**

„Slavonski med”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Horvátország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.4. osztály Egyéb állati eredetű termékek (tojás, méz, különböző tejtermékek a vaj kivételével stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Slavonski med” őshonos krajnai méhek (*Apis mellifera carnica*, pannon változat) által mézelő növények nektárjából vagy élő növényi részek nedvéből vagy a növényi nedveket szívó rovarok élő növényi részeken kiválasztott anyagából nyert méz. Az említett anyagokat a méhek a 4. pontban meghatározott földrajzi területen gyűjtik össze, vegyítik saját egyedi anyagaikkal, tárolják, szárítják és érlelik lépsejtekben.

Előállítási módjától függően a „Slavonski med” lehet lépes méz, darabos méz vagy lépet tartalmazó méz, illetve kivont méz. A „Slavonski med”:

1. akácméz;
2. hársméz;
3. repceméz;
4. napraforgóméz;
5. gesztenyeméz;
6. virágméz;
7. magyar tölgyről származó mézharmatból készült méz.

A „Slavonski med” minőségét befolyásoló, általánosan jellemző tulajdonságok a víztartalom és a hidroxi-metil-furfurol (HMF) mennyisége. A „Slavonski med” víztartalma legfeljebb 18,3 %, a HMF-tartalom pedig nem haladja meg a 16,5 mg/kg-ot. Másik egyedi tulajdonsága, hogy a káposztafélék (*Brassicaceae*) családjába tartozó fajok, akácfajok (*Robinia*) és a rózsafélék (*Rosaceae*) családjába tartozó fajok pollenje is megtalálható benne vagy másodlagos pollentartalomként (legalább 16 %-os arányban), vagy izolált pollentartalomként (legfeljebb 15 %-os arányban). A „Slavonski med” szacharóztartalma az előírt értékeknél kisebb.

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A különböző méztípusok fizikai-kémiai, érzékszervi és pollentulajdonságait az alábbi táblázat ismerteti:

Méz	Víz [%]	HMF [mg/kg]	Pollentartalom [%]	Elektromos vezetőképesség [mS/cm]	Diasztázaktivitás [Schade-skála]	Szacharózmennyiség [g/100 g]
FEHÉR AKÁC	max. 18,3	max. 16,5	min. 20	max. 0,2	min. 8	max. 9
HÁRS	max. 18,3	max. 16,5	min. 25	min. 0,5	min. 8	max. 4
REPCE	max. 18,3	max. 16,5	min. 61	max. 0,3	min. 8	max. 4
NAPRAFORGÓ	max. 18,3	max. 16,5	min. 45	max. 0,6	min. 8	max. 4
GESZTENYE	max. 18,3	max. 16,5	min. 86	max. 0,8	min. 8	max. 4
VIRÁG	max. 18,3	max. 16,5	x	max. 0,8	min. 8	max. 4
MAGYAR TÖLGYRŐL SZÁRMAZÓ MÉZHARMATBÓL KÉSZÜLT MÉZ	max. 18,3	max. 16,5	x	max. 0,8	min. 8	max. 4

Méz	A MÉZ ÉRZÉKSZERVI TULAJDONSÁGAI		
	Szín	Íz	Illat
FEHÉR AKÁC	a sárgától a világos sárgáig	kellemes akácíz	nem jellegzetes, gyenge illat
HÁRS	a világos sárgától az enyhén zöldesig	enyhén kesernyés, kellemes íz	jellegzetes hársvirág-illat
REPCE	a világos sárgától a szalmasárgáig	a közepesen édestől az enyhén savanyúig	jellegzetes gyógynövényes illat
NAPRAFORGÓ	borostyánsárga	az édestől a kissé fanyar ízig	enyhe napraforgóillat
GESZTENYE	barna	keserű, enyhén savanyú	túlérett alma erős, átható illata
VIRÁG	sárga, vöröses és sötétebb árnyalatokkal	kellemesen édes, kissé keserű	a gyengétől az erőteljes illatig
MAGYAR TÖLGYRŐL SZÁRMAZÓ MÉZHARMATBÓL KÉSZÜLT MÉZ	kimondottan sötét, majdnem fekete	közepesen édes	erdeiméz-illat

Méz	Növényfaj (domináns, másodlagos és izolált pollentartalom)
Fehér akác	*Robinia pseudoacacia* (fehér akác) min. 20 %, *Brassicaceae*, *Rosaceae*
Hárs	*Tilia* (hárs) min. 25 %, *Robinia* spp. (akác)
Repce	*Brassica napus* (repce) min. 61 %, *Rosaceae*, *Salix* spp. (fűz)
Napraforgó	*Helianthus annuus* (napraforgó) min 45 %, *Brassicaceae*

Méz	Növényfaj (domináns, másodlagos és izolált pollentartalom)
Gesztenye	*Castanea sativa* (szelídgesztenye) min. 86 %
Virág	*Brassicaceae, Rosaceae, Salix* spp. (fűz)
Magyar tölgyről származó mézharmatból készült méz	mézharmatban lévő gombaelemek (spórák és gombafonalak), *Castanea sativa* (szelídgesztenye)

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A méheket a virágzási időszakon kívül (kora tavasszal és késő ősszel, az időjárási viszonyok függvényében) etethetik. A méhek etetésére csak olyan cukrot használhatnak, amelyet a 4. pontban meghatározott földrajzi területen állítottak elő. A méz nem forgalmazható „Slavonski med" néven, ha nem tartották be a mesterséges táplálásra vonatkozó feltételeket, vagy ha a méheknek kizárólag mesterséges etetéssel biztosították a tápanyagforrást.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Slavonski med" előállításának és pergetésének valamennyi műveletét a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Slavonski med" csomagolását a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell elvégezni hitelességének és minőségének megfelelőbb megóvása, valamint a termék nyomon követhetőségének és ellenőrzésének biztosítása érdekében.

Csak így óvható meg a minőség és előzhető meg a fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzők megváltozása. Az áru más helyre történő szállításával megváltozik a hőmérséklet és a nedvességtartalom, a méz idegen szaganyagokat szív magába, és megnövekszik a HMF és a diasztázok mennyisége.

Azáltal, hogy a „Slavonski med" mézet a meghatározott területen csomagolják, csökken a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kívülről származó mézekkel történő keveredés kockázata is.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Minden forgalomba hozott termék csomagolásán el kell helyezni az ábrán látható logót. A terméket az előírásoknak megfelelően forgalomba hozó minden márkafelhasználónak joga van a logó ugyanolyan feltételekkel történő használatára. A barna-fekete logót a jellegzetes horvát fonatminta díszíti, bal felső sarkában pedig egy méh képe látható. A logó bal oldalán Horvátország térképe, a jobb oldalán az „1879" évszám és Szlavónia régi címere látható. A logó közepén fűzfavesszőből készített méhkas található. A logó felső részén olvasható a „Slavonski med" név, alul pedig három tölgylevél képe látható.

Ábra: A „Slavonski med" logója



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Slavonski med" méz Szlavóniában készül a következő megyékben lévő városok és települések közigazgatási határán belül: Vukovar-Srijem megye teljes területe, Osijek-Baranja megye, Brod-Posavina megye, Požega-Slavonia megye, Bjelovar-Bilogora megye és Virovitica-Podravina megye, valamint Sisak-Moslavina megyében Novska, Lipovljani és Jasenovac települések.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A származási terület részletes ismertetése*

A természeti tényezők

Szlavónia területét három nagy síkvidéki folyó határolja: északról a Dráva, keletről a Duna és délről a Száva. A térség meghatározó környezeti jellemzője a terület nyugati részén lévő hegyek és a keleti részén lévő, főként sík területek domborzati és geomorfológiai tulajdonságai közötti ellentét. A terület legalacsonyabb pontja (78 méteres tengerszint feletti magassággal) a délkeleti részen fekvő Spačva térségében található.

Szlavónia 1 248 600 hektárnyi alapterületének 52 %-a (655 468 hektár) szántóföld, 29 %-a (359 605 hektár) erdő, 4,2 %-a mező és 1,2 %-a legelő.

A földhasználati sajátosságok és az éghajlati viszonyok változatossága, a domborzat formája és a növényzet jellemzői miatt a Szlavóniában adott feltételek ideálisak a „Slavonski med" előállításához, amely származhat akácmézből, hársmézből, repcemézből, napraforgómézből, gesztenyemézből, virágmézből és magyar tölgyről eredő mézharmatból készült mézből.

Szlavónia egyedi éghajlati, talaj- és vízviszonyainak, valamint gazdag növény- és állatvilágának elismeréseként a Horvát Köztársaság három területét védelem alá helyezte, azaz nemzeti parkká nyilvánította. Ezek a Kopački Rit, a Papuk és a Lonjsko Polje Nemzeti Park.

Szlavónia éghajlati és időjárási viszonyait leginkább kis tengerszint feletti magassága, a Pannon-síkságon való elhelyezkedése és az európai kontinens belső részeinek való kitettsége befolyásolja. A területen a tél nagy részében hideg légtömegek uralkodnak, nyáron viszont jelentősen felmelegszik. Nyáron a hőmérséklet kelet felé haladva egyre magasabb, a csapadékmennyiség pedig egyre kevesebb.

A mézelő növények növekedését és fejlődését elősegítő hőmérsékletek mind a négy évszakra jellemzőek. A tavaszi középhőmérséklet 11,8 °C, a nyári középhőmérséklet 21,1 °C, az őszi középhőmérséklet 11,3 °C, a téli középhőmérséklet pedig 1,0 °C. A vegetációs időszak (április–szeptember) középhőmérséklete 18,3 °C.

A csapadék éves jellege és eloszlása kedvező a növénytermesztés és méhészet szempontjából. Csapadék az év 104–160 napján hullik.

A havi átlagos szélsebesség a tavaszi hónapokban (március és április) a legnagyobb, és nyár végén–ősz elején (augusztus és szeptember) a legkisebb. Az uralkodó szélirány északnyugati–délkeleti, a második leggyakoribb szélirány délnyugati–északkeleti.

A Szlavónia meghatározott területein termő mézelő növények különböző időpontokban virágoznak március és november között, így a méheknek bőséges nektár- és pollenforrást biztosítanak.

Az emberi tényező

Szlavóniában a méhészek már 130 éve őrzik a mézkészítés hagyományát. Az előállítás legáltalánosabb formája a vidéki területeken lévő családi gazdaságokban, a családi jövedelem kiegészítésének céljával végzett kisüzemi mézkészítés. A régóta folytatott méhészeti tevékenység a gyakorlati ismereteket, jártasságot, szakértelmet és tudást ötvöző méhészeti know-how fejlesztését és átadását is maga után vonta.

A méhészek által a „Slavonski med" készítésével kapcsolatosan az elődeiktől örökölt méhészeti gyakorlatok az alábbiakat foglalják magukban:

— a méhkaptárok többsége fából készül,

— a méhészek ügyelnek arra, hogy füstöléskor csak száraz növényi maradványokat használjanak tüzelőanyagként, hogy enyhe füst keletkezzen,

— a méheket tilos a gyűjtési időszakban mesterségesen táplálni,

— a lépet hagyományos módon, fésű, kés vagy kefe használatával nyitják fel,

— a mézet melegítés nélkül pergetik ki a keretből;

— a mézet a centrifugálás alatt nem pasztörizálják,

— a méz maximális dekrisztallizációs hőmérséklete 43 °C.

5.2. *A termék minőségének és tulajdonságainak részletes leírása*

A „Slavonski med" egyedi tulajdonsága, hogy frissen legfeljebb 16,5 mg/kg HMF-et, és 18,3 % vizet tartalmaz. Pollenspektrumába a legtöbb fajtaméz és vegyesméz esetében a káposztafélék (*Brassicaceae*) és a rózsafélék (*Rosaceae*) családjába tartozó fajok, valamint akácfajok (*Robinia*) pollenje tartozik bele. Ez különbözteti meg a más területeken előállított mézektől. A „Slavonski med" szacharóztartalma az előírt értékeknél kisebb.

Jellemzőit tükrözik fizikai, kémiai, pollen- és érzékszervi tulajdonságai. A méz dekrisztallizációja legfeljebb 43 °C-on történhet, ez teszi lehetővé, hogy a meghatározott terület növényvilágára és méhészetére jellemző tulajdonságok változatlanok maradjanak.

A „Slavonski med" név használatos a piacon és a közbeszédben (recept (2014); adomány megköszönése (2015); köszönőlevél (2015); csomagoláson lévő bélyegző) is.

5.3. *A terület és a termék jellemzői közötti ok-okozati kapcsolat*

A kedvező éghajlati és talajadottságoknak, valamint a Szlavónia legelőin, mezőin, szántóföldjein és kiterjedt erdeiben, a Száva, a Dráva és a Duna folyó mentén lévő alluviális lápokban és mocsarakban található rengeteg mézelő növényfajnak köszönhetően az őshonos krajnai méhek (*Apis mellifera carnica*, pannon változat) évezredek óta bőségesen találnak nektárt és pollent. A létrejött egyedi agroökológiai terület lehetővé teszi, hogy a „Slavonski med" tiszta fajtamézként tűnjön ki. A piac ebbéli minőségében elismeri és elfogadja.

A méztermést befolyásoló méhészeti tevékenység és feltételek közvetlenül kapcsolódnak az éghajlathoz, amely Szlavóniában elősegíti a „Slavonski med" előállítását.

A tavasszal jellemző hőmérsékletek lehetővé teszik a tavasszal virágzó növények, gyümölcsfák és mezők korai és intenzív növekedését, míg a nyári hőmérsékletek a mezőgazdasági termények érésének kedveznek, ezek közül néhány a „Slavonski med" készítése szempontjából alapvető fontosságú mézelő növény.

Az őszi éghajlati viszonyok megfelelő körülményeket biztosítanak a méhek hibernálási előkészületeinek, a hibernáláshoz kedvező téli éghajlati adottságok pedig jó feltételeket nyújtanak a következő szezon indításához.

Az optimális tavaszi és nyári hőmérsékletek segítik a legtöbb növény nektárkiválasztását. A tavasszal virágzó növények alacsonyabb hőmérsékleten választják ki a nektárt, a nyáron virágzó növények pedig magasabb éjszakai hőmérsékletet igényelnek a kiválasztás szintjének fenntartásához.

Csapadék az év kevesebb mint harmadában (de legalább 104 napon) esik, ami azt jelenti, hogy az évben elegendő csapadékmentes nap van, amelyen a méhek tudnak nektárt gyűjteni.

A méhek számára tavasszal nagyobb mennyiségű nektár áll rendelkezésre. Ebből nyerik az energiát a légáramlatok könnyebb leküzdéséhez. Nyár végén csökken a szél erőssége és a nektár mennyisége, a méhek kisebb energiaráfordítással is ellen tudnak állni a szélnek, és a fennmaradó energiát a hibernálásra való felkészüléshez használják.

A Đakovo leányvállalat által a *List mesečni horvatsko-slavonskog Gospodarskoga družtva* [Horvát és szlavón kereskedelmi vállalat havi lapja] újságban 1845-ben közzétett jelentés szerint „Szlavóniában nincs olyan település, ahol ne tudnának jó minőségű mézet készíteni". Az Osijekben (Eszék) 1879-ben alapított Szlavón Méhészeti Szövetség az első és legrégebbi ilyen szövetség Délkelet-Európában, a *Slavonska Pčela* [Szlavón méh] újságot pedig 1881 márciusában hozták létre a Szlavón Méhészeti Szövetség hivatalos közlönyeként. Az újság létrehozása után nem sokkal számos alszövetség alakult. A Szlavón Méhészeti Szövetség aktívan részt vett a terület méhészetének fejlesztésében, a „Slavonski med" minőségének javításában, általános iskolai tanárok méhészet fejlesztésében való részvételének ösztönzésében, a méhészet fejlődésére vonatkozó információk terjesztésében, a méhészettel kapcsolatos legújabb hírek és méhészeti naptárok terjesztésében stb. Abból is látható, hogy a szövetség milyen fontos szerepet töltött be a méhészet Szlavóniában és általában véve Horvátországban történt fejlődésében, hogy Bogdan Penjić (1852–1918), ennek a legrégebbi szövetségnek az alapítója és hosszú ideig titkára, és egyben a *Slavonska pčela* újság szerkesztője a horvátországi modern méhészet atyjaként vonult be a köztudatba. Az ő nevéhez fűződik az első állítható fésűs kaptárok (1871) és az első mézpergetők bevezetése, valamint a mesterséges viaszalap meghonosítása (1879). Az első méhészeti kiállítást 1889-ben tartották Osijekben, és 1903-ban a Vukovári Méhészeti Szövetség mézpiac szervezésére vonatkozó kezdeményezést tett közzé a *Gospodarski list* újságban.

Az egyedi talaj- és éghajlati viszonyok kölcsönös interakciója, a helyi népesség évszázados méhészeti tapasztalata, valamint e kettő egymásra hatása alakította ki a „Slavonski med" egyedi fizikai-kémiai összetételét és jellemző érzékszervi tulajdonságait, amelyeknek köszönhetően a vevők a terméket ismerik és nagyra értékelik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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