CITI TIESĪBU AKTI

# EIROPAS KOMISIJA

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2017/C 292/09)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

***SLAVONSKI MED***

**ES Nr.: PDO-HR-02187 – 26.9.2016.**

**ACVN ( X ) AĢIN ( )**

1. **Nosaukums**

*Slavonski med*

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Horvātija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.4. grupa. Citi dzīvnieku izcelsmes produkti (olas, medus, dažādi piena produkti, izņemot sviestu, u. c.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

*Slavonski med* ir medus, ko 4. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā ražo vietējās Krainas medus bites (*Apis mellifera carnica*, Pannonijas apakštips) no nektāraugiem vai no augu dzīvo daļu izdalījumiem, vai no augu sūcēju kukaiņu ekskrēcijas uz augu dzīvajām daļām, ko bites ievāc, sajauc ar savām īpašajām vielām, uzglabā, dehidrē un noglabā medus kāru šūnās.

Atbilstīgi iegūšanas veidam *Slavonski med* ir šūnu medus, šūnu gabalu medus jeb medus ar šūnu daļām vai izsviests medus. *Slavonski med* ir:

1) baltās robīnijas medus;

2) liepu medus;

3) rapšu medus;

4) saulespuķu medus;

5) kastaņu medus;

6) ziedu medus;

7) Ungārijas ozola medusrasas medus.

Kopējās *Slavonski med* raksturiezīmes, kas ietekmē produkta kvalitāti, ir ūdens procentuālais saturs un hidroksimetilfurfurola daudzums. *Slavonski med* ietilpst ne vairāk kā 18,3 % ūdens, un maksimālais hidroksimetilfurfurola daudzums ir 16,5 mg/kg. Vēl viena *Slavonski med* īpatnība ir *Brassicaceae* (krustziežu) dzimtas, *Robinia* sugu un *Rosaceae* (rožu dzimtas) sugu augu putekšņu klātbūtne sekundāro putekšņu (vismaz 16 %) vai nenozīmīgu putekšņu (līdz 15 %) veidā. Saharozes daudzums *Slavonski med* sastāvā ir mazāks par noteiktajiem daudzumiem.

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Turpmākajās tabulās ir atspoguļotas dažādu medus veidu fizikāli ķīmiskās, organoleptiskās un putekšņu īpatnības.

| Medus izcelsme | Ūdens (%) | *HMF* (mg/kg) | Ziedputekšņi (%) | Īpatnējā elektrovadītspēja (mS/cm) | Diastāzes aktivitāte (pēc *Schade* skalas) | Cukuri (g/100 g) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| BALTĀ ROBĪNIJA | nepārsniedz 18,3 | nepārsniedz 16,5 | vismaz 20 | nepārsniedz 0,2 | vismaz 8 | nepārsniedz 9 |
| LIEPA | nepārsniedz 18,3 | nepārsniedz 16,5 | vismaz 25 | vismaz 0,5 | vismaz 8 | nepārsniedz 4 |
| RAPSIS | nepārsniedz 18,3 | nepārsniedz 16,5 | vismaz 61 | nepārsniedz 0,3 | vismaz 8 | nepārsniedz 4 |
| SAULGRIEZE | nepārsniedz 18,3 | nepārsniedz 16,5 | vismaz 45 | nepārsniedz 0,6 | vismaz 8 | nepārsniedz 4 |
| KASTAŅA | nepārsniedz 18,3 | nepārsniedz 16,5 | vismaz 86 | nepārsniedz 0,8 | vismaz 8 | nepārsniedz 4 |
| ZIEDI | nepārsniedz 18,3 | nepārsniedz 16,5 | x | nepārsniedz 0,8 | vismaz 8 | nepārsniedz 4 |
| UNGĀRIJAS OZOLA MEDUSRASA | nepārsniedz 18,3 | nepārsniedz 16,5 | x | nepārsniedz 0,8 | vismaz 8 | nepārsniedz 4 |

| Medus izcelsme | MEDUS ORGANOLEPTISKĀS ĪPAŠĪBAS | | |
|---|---|---|---|
| | Krāsa | Garša | Smarža |
| BALTĀ ROBĪNIJA | no dzeltenas līdz gaiši dzeltenai | patīkama, atgādina balto robīniju | vāja, neizteikta |
| LIEPA | no gaišdzeltenas līdz viegli zaļganai | patīkama, nedaudz rūgtena | izteikta liepziedu pumpuru smarža |
| RAPSIS | no gaišdzeltenas līdz salmu dzeltenai | no vidēji saldas līdz ieskābenai | izteikta, atgādina augus |
| SAULGRIEZE | dzintardzeltena | no saldas līdz viegli savelkošai | viegla saulespuķu smarža |
| KASTAŅA | brūna | rūgtena, skābena | stipra un asa pārgatavojušos ābolu smarža |
| ZIEDI | dzeltena ar sarkanīgām līdz tumšām niansēm | patīkami salda, mazliet rūgtena | no vājas līdz stiprai |
| UNGĀRIJAS OZOLA MEDUSRASA | izteikti tumša, gandrīz melna | vidēji salda, izteikti skābena | meža medus smarža |

| Medus izcelsme | Augu suga (dominējoši, sekundāri un nenozīmīgi putekšņi) |
|---|---|
| Baltā robīnija | *Robinia pseudoacacia* (baltā robīnija) – vismaz 20 %, *Brassicaceae* (krustziežu dzimtas augi), *Rosaceae* (rožu dzimtas augi) |
| Liepa | *Tilia* (liepa) – vismaz 25 %, *Robinia* spp. (robīnija) |
| Rapsis | *Brassica napus* (rapsis) – vismaz 61 %, *Rosaceae* (rožu dzimtas augi), *Salix* spp. (vītols) |
| Saulespuķe | *Helianthus annuus* (saulespuķe) – vismaz 45 %, *Brassicaceae* (krustziežu dzimtas augi) |

| Medus izcelsme | Augu suga (dominējoši, sekundāri un nenozīmīgi putekšņi) |
|---|---|
| Kastaņa | *Castanea sativa* (ēdamā kastaņa) – vismaz 86 % |
| Ziedi | *Brassicaceae* (krustziežu dzimtas augi), *Rosaceae* (rožu dzimtas augi), *Salix* spp. (vītols) |
| Ungāru ozola medusrasa | Medusrasas elementi (sporas un hīfas), *Castanea sativa* (ēdamā kastaņa) |

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Periodos, kad bites neievāc barību (agrā pavasarī un vēlā rudenī, atkarībā no laikapstākļiem), tās var barot mākslīgi. Bites var barot ar cukuru, bet tam ir jābūt ražotam 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Medu nedrīkst laist tirgū kā *Slavonski med*, ja nav ievēroti nosacījumi saistībā ar mākslīgo barošanu un ja bišu barības avots ir mākslīgā barošana.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem *Slavonski med* ražošanas un ieguves posmiem ir jānotiek 4. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

*Slavonski med* ir jāiepako 4. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai labāk aizsargātu tā autentiskumu un kvalitāti, kā arī nodrošinātu produkta izsekojamību un kontroles.

Tikai šādā veidā iespējams saglabāt kvalitāti un novērst izmaiņas fizikāli ķīmiskajās un organoleptiskajās īpašībās. Transportējot preces uz jaunu vietu, notiek ar temperatūru, mitrumu un blakussmaržu uzsūkšanu saistītas izmaiņas, kā arī palielinās hidroksimetilfurfurola daudzums un pastiprinās negatīva ietekme uz garšu.

*Slavonski med* iepakošana noteiktajā apgabalā mazina iespēju, ka medus varētu sajaukties ar medu, kas ir iegūts ārpus 4. punktā noteiktā apgabala.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Ikvienam tirgū laistajam iepakojumam ir jābūt marķētam ar attēlā redzamo logotipu. Visiem zīmola lietotājiem, kuri saskaņā ar produkta specifikāciju laiž to tirgū, ir tiesības izmantot logotipu ar vienādiem nosacījumiem. Logotips ir brūnā un melnā krāsā, to rotā horvātu vītne, un tā augšējā stūrī kreisajā pusē ir redzama bite. Logotipa kreisajā pusē ir Horvātijas karte, labajā pusē ir redzams gadskaitlis "1879" un Slovēnijas vecais ģerbonis. Logotipa vidū ir attēlots pīts bišu strops. Logotipa augšpusē ir lasāms nosaukums *Slavonski med*, un tā apakšdaļā ir redzamas trīs ozola lapas.

*Attēls: Slavonski med* logotips




## 4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

*Slavonski med* tiek ražots Slavonijā šādu pilsētu un pašvaldību administratīvajās robežās: visā Vukovaras-Srijemas županijā, Osijekas-Baranjas županijā, Brodas-Posavinas županijā, Požegas-Slavonskas županijā, Bjelovaras-Bilogoras županijā, Viroviticas-Podravinas županijā, kā arī *Novska*, *Lipovljani* un *Jasenovac* pilsētās un ciematos Sisakas-Moslavinas županijā.

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. *Informācija par ģeogrāfiskās izcelsmes apgabalu*

Dabas faktori

Slavonijas reģionu ieskauj trīs lielas zemienes upes – Drava ziemeļos, Donava austrumos un Sava dienvidos. Galvenais vides faktors šajā reģionā ir teritorijas un ģeomorfoloģisko īpatnību atšķirības starp apgabala kalnaino rietumu daļu un pārsvarā līdzeno austrumu daļu. Zemākais punkts (78 metri virs jūras līmeņa) atrodas reģiona tālajā dienvidaustrumu kaktā – Spačvā.

Aramzeme veido 52 % (655 468 hektārus) no Slavonijas 1 248 600 hektāru lielās platības, meži – 29 % (359 605 hektārus), pļavas – 4,2 %, bet ganības – 1,2 %.

Ņemot vērā šādu zemes izmantojumu un izteiktās klimatisko apstākļu atšķirības, apgabala platības formu, kā arī tā veģetācijas īpatnības, apstākļi Slavonijā ir lieliski piemēroti *Slavonski med* ražošanai. Šajā produktā var būt izmantots baltās robīnijas medus, liepu medus, rapšu medus, saulespuķu medus, kastaņu medus, ziedu medus, kā arī Ungārijas ozola medusrasas medus.

Atzīstot Slavonijas specifisko klimatisko, augsnes un ūdens īpašību unikalitāti, kā arī tās floras un faunas daudzveidību, Horvātijas Republika trim šajā reģionā ietilpstošiem apvidiem ir piemērojusi aizsargājamas teritorijas statusu, t. i., izveidojusi trīs nacionālos parkus. Tie ir *Kopački Rit*, *Papuk* un *Lonjsko Polje*.

Slavonijas nelielais augstums virs jūras līmeņa, atrašanās Pannonijas līdzenumā un atvērtība Eiropas kontinenta iekšienei ir faktori, kas visbūtiskāk ietekmē tās klimatiskos un laika apstākļus. Ziemā apgabalā turas lielākoties aukstas gaisa masas, bet vasarā gaisa temperatūra ievērojami paaugstinās. Jo tālāk uz austrumiem, jo temperatūra vasarā ir augstāka, vienlaikus samazinoties nokrišņu daudzumam.

Visu četru sezonu laikā saglabājas temperatūra, kas veicina medusaugu augšanu un nobriešanu. Vidējā gaisa temperatūra pavasarī ir 11,8 °C, vidējā gaisa temperatūra vasarā ir 21,1 °C, vidējā gaisa temperatūra rudenī ir 11,3 °C, bet vidējā gaisa temperatūra ziemā ir 1,0 °C. Vidējā gaisa temperatūra augšanas sezonā (no aprīļa līdz septembrim) ir 18,3 °C.

Gada nokrišņu cikls un sadalījums ir labvēlīgs augu nobriešanai un biškopībai. Nokrišņi ir 104–160 dienas gadā.

Mēneša vidējais vēja ātrums ir lielāks pavasara mēnešos (martā un aprīlī), bet mazāks vasaras beigās un rudens sākumā (augustā un septembrī). Vējš visbiežāk pūš no ziemeļrietumiem un dienvidaustrumiem, un nākamie biežākie ir dienvidrietumu un ziemeļaustrumu vēji.

Medusaugi, kas aug noteiktajā Slavonijas apgabalā, zied atšķirīgos laikos (no marta līdz novembrim), tādējādi bitēm ir plaša nektāra un putekšņu avotu izvēle.

Cilvēkfaktori

Biškopji Slavonijā jau 130 gadus turpina medus vākšanas tradīciju. Vairumā gadījumu medus tiek vākts nelielos apjomos, lai tādējādi papildinātu ģimenes ienākumus ģimeņu lauku saimniecībās. Pateicoties ilgajai biškopības tradīcijai Slavonijā, ir attīstījusies arī ar biškopību saistītā zinātība (cilvēku īstenotās prakses, prasmes, spējas un zināšanas) un notikusi tās pārnese.

Biškopji no priekštečiem ir mantojuši šādas ar *Slavonski med* ražošanu saistītas biškopības prakses:

— vairums stropu ir izgatavoti no koka,

— biškopji ļoti rūpējas par to, lai dūmekļos dūmu radīšanai tiktu izmantotas sausas augu atliekas, kas rada maigus dūmus,

— barības meklēšanas periodā bites nekad nebaro mākslīgi,

— medus kāri atvāko tradicionālā veidā, izmantojot ķemmi, nazi vai suku,

— medu no rāmja izgūst bez karsēšanas, ar centrifugēšanu,

— medu nepasterizē,

— maksimālā temperatūra, kādā medu var dekristalizēt, ir 43 °C.

5.2. *Informācija par produkta kvalitāti un īpašībām*

Hidroksimetilfurfurola daudzums *Slavonski med* sastāvā nepārsniedz 16,5 mg/kg, bet maksimālais ūdens īpatsvars svaigā medū ir 18,3 %. *Slavonski med* sastāvā ir putekšņu spektrs; citiem vārdiem sakot, lielākajā daļā monofloro un polifloro medu ir *Brassicaceae* un *Rosaceae* dzimtas sugu augu putekšņi, kā arī *Robinia* sugu augu putekšņi. Tas šo medu atšķir no citos apgabalos iegūta medus. Saharozes daudzums *Slavonski med* sastāvā ir mazāks par noteiktajiem daudzumiem.

*Slavonski med* īpatnības atspoguļojas tā fizikālajās, ķīmiskajās, melisopalinoloģiskajās un organoleptiskajās īpašībās. Šo produktu var dekristalizēt temperatūrā, kas nepārsniedz 43 °C. Tādējādi tiek nodrošināts, ka netiek zaudētas šā medus īpatnības, kas izriet no noteiktajam apgabalam raksturīgās floras un bišu veida.

Nosaukums *Slavonski med* tiek izmantots gan tirgū, gan sadzīvē (kases čeks (2014); pateicības vēstule par ziedojumu (2015); pateicības vēstule (2015); spiedogs uz iepakojuma).

5.3. *Cēloņsakarība starp apgabalu un produkta īpašībām*

Pateicoties labvēlīgajiem klimatiskajiem un augsnes apstākļiem un medusaugu sugu pārpilnības Slavonijas ganībās, pļavās, laukos un plašajos mežos, kā arī aluviālajos purvos un purvājos gar Savas, Dravas un Donavas krastiem, vietējās Krainas medus bites (*Apis mellifera carnica*, Pannonijas apakštips) tūkstošiem gadu ir spējušas atrast bagātīgus nektāra un putekšņu avotus. Ir izveidojies unikāls agrārekoloģiskais apgabals, un, pateicoties tam, *Slavonski med* ir izceļams kā tīrs "šķirnes" medus. Tirgū tas tiek atzīts un augstu vērtēts.

Darbs ar dravām un apstākļi, kas nosaka medus ieguvi, ir tiešā veidā saistīti ar klimatu, kas Slavonijā ir labvēlīgs *Slavonski med* ražošanai.

Pateicoties pavasara gaisa temperatūrai, apgabalā jau agrīni attīstās liels daudzums pavasara ziedaugu, augļkoku un pļavu, savukārt vasaras gaisa temperatūra sekmē lauksaimniecības kultūru nobriešanu. Dažas no šīm kultūrām ir medusaugi, kuriem ir svarīga nozīme saistībā ar *Slavonski med*.

Klimatiskie apstākļi rudenī ir piemēroti bitēm, kas šajā laikā gatavojas ziemas miegam, un ziemas klimatiskie apstākļi nodrošina tām labu ziemas miegu un iespēju sagatavoties jaunajai sezonai.

Optimālas pavasara un vasaras gaisa temperatūras veicina nektāra sekrēciju lielākajā daļā augu. Pavasara ziedaugi ražo nektāru zemākās temperatūrās, turpretī vasaras ziedaugiem ir nepieciešama augstāka gaisa temperatūra naktī, lai to nektāra sekrēcija nemazinātos vai nebeigtos.

Nokrišņi ir vērojami retāk nekā trešdaļā gada dienu (bet vismaz 104 dienās), un tas nozīmē, ka gadā ir pietiekami daudz dienu bez nokrišņiem, kurās bites var ievākt nektāru.

Pavasarī bitēm ir pieejams lielāks daudzums nektāra. No tā bites gūst enerģiju un spēj vieglāk pretoties gaisa plūsmām. Vasaras beigās vēja spēks un nektāra daudzums samazinās, bites patērē mazāk enerģijas, pretojoties vējam, un vieglāk saglabā šo enerģiju, lai gatavotos ziemas miegam.

Meitasuzņēmuma *Đakovo* ziņojumā, kas 1845. gadā tika publicēts *List mesečni horvatsko-slavonskog Gospodarskoga družtva* (Horvātijas un Slavonijas komercsabiedrību ikmēneša žurnāls), ir norādīts, ka "Slavonijā nav pilsētas vai pašvaldības, kurā netiktu ražots labas kvalitātes medus". Slavonijas Biškopības asociācija tika izveidota Osijekā 1879. gadā. Tā bija pirmā un vecākā šāda veida asociācija Eiropas dienvidaustrumos, un jau 1881. gada martā kā Slavonijas Biškopības asociācijas biļetens tika izveidots žurnāls *Slavonska Pčela* ("Slavonijas bite"). Pēc žurnāla nākšanas klajā ļoti drīz sāka veidoties asociācijas filiāles. Slavonijas Biškopības asociācija ir bijusi aktīvi iesaistīta Slavonijas biškopības attīstībā un *Slavonski med* kvalitātes uzlabošanā, rosinot pamatskolas skolotājus piedalīties biškopības attīstībā, uzlabojot informētību par biškopības jomā panākto progresu, izplatot jaunākās ziņas par biškopību un bišu barības meklēšanas kalendārus utt. Šīs asociācijas ieguldījuma nozīmi biškopības attīstībā Slavonijā un plašākā mērogā Horvātijā apliecina fakts, ka *Bogdan Penjić* (1852–1918), šīs vecākās asociācijas dibinātājs un ilggadējs sekretārs, kā arī vienlaikus *Slavonska pčela* redaktors, Horvātijā tiek saukts par modernās biškopības tēvu. Viņš bija atbildīgs par pirmo stropu ar pielāgojamām medus kārēm (1871. gadā) un pirmo medsviežu ieviešanu, kā arī par mākslīgā vaska pamatnes ieviešanu (1879. gadā). Pirmā biškopības izstāde tika organizēta Osijekā 1889. gadā, bet 1903. gadā Vukovaras Biškopības asociācija laikrakstā *Gospodarski list* publicēja iniciatīvu, lai organizētu medus tirgu.

Īpašu augsnes un klimatisko apstākļu savstarpējā iedarbība, vietējo iedzīvotāju gadsimtiem ilgā biškopības pieredze, kā arī šo abu faktoru mijiedarbība ietekmē *Slavonski med*, nodrošinot tā īpašo fizikāli ķīmisko sastāvu, kā arī tā specifiskās organoleptiskās īpatnības, kuru dēļ tas ir patērētāju vidū populārs un atzinīgi vērtēts medus.

**Atsauce uz specifikācijas publikāciju**

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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