

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2017/C 292/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«SLAVONSKI MED»

Αριθ. ΕΕ: PDO-HR-02187 – 26.9.2016

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία

«Slavonski med»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Κροατία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.4. Λοιπά προϊόντα ζωικής προέλευσης (αυγά, μέλι, διάφορα γαλακτοκομικά προϊόντα πλην βουτύρου κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το «Slavonski med» είναι μέλι που παράγεται από αυτόχθονη φυλή φαιόχρωμων μελιτοφόρων μελισσών (καρνιακή μέλισσα, λατινική ονομασία *Apis mellifera carnica* — υποτύπος Πανοννίας) από το νέκταρ μελιτοφόρων φυτών ή από εκκρίσεις ζώντων μερών φυτών ή εκκρίματα απομυζούντων εντόμων στα μέρη αυτά, τα οποία οι μέλισσες συλλέγουν, μετατρέπουν αναμειγνύοντας με ειδικές ύλες του σώματός τους, αποθέτουν, αφυδατώνουν και αφήνουν να ωριμάσουν στις κηρήθρες της κυψέλης εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

Ανάλογα με τον τρόπο παραγωγής, το «Slavonski med» είναι μέλι στην κηρήθρα, μέλι με κηρήθρα ή με τεμάχια κηρήθρας και μέλι που έχει εξαχθεί από την κηρήθρα. Το «Slavonski med» είναι:

1. μέλι ροβίνιας,
2. μέλι φλαμουριάς,
3. μέλι ελαιοκράμβης,
4. μέλι ηλιανθού,
5. μέλι καστανιάς,
6. μέλι από διάφορα άνθη (ανθόμελο),
7. μέλι μελιτώματος συγγερικής βελανιδιάς.

Οι κοινές ιδιότητες που χαρακτηρίζουν το «Slavonski med» και οι οποίες επηρεάζουν την ποιότητα του προϊόντος είναι το ποσοστό υγρασίας και η περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρφουράλη (HMF). Το ποσοστό υγρασίας του «Slavonski med» δεν υπερβαίνει το 18,3 % και η μέγιστη περιεκτικότητα σε HMF είναι 16,5 mg/kg. Μια άλλη ιδιαιτερότητα του «Slavonski med» είναι η παρουσία γύρεων από φυτικά είδη της οικογένειας των κραμβοειδών (*Brassicaceae*), της οικογένειας των ροδοειδών (*Rosaceae*) και του γένους ροβίνια, ως συνοδευτικών γύρεων (τουλάχιστον 16 %) ή δευτερευουσών γύρεων (έως 15 %). Η περιεκτικότητα του «Slavonski med» σε σακχαρόζη είναι μικρότερη από τις προβλεπόμενες τιμές.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Τα ιδιαίτερα φυσικοχημικά, οργανοληπτικά και μελιτογυρεολογικά χαρακτηριστικά των διαφόρων ποικιλιών μελιού παρουσιάζονται στους ακόλουθους πίνακες:

Μέλι	Υγρασία %	HMF mg/kg	Μελιτογυρεολογικά χαρακτηριστικά (%)	Ηλεκτρική αγωγιμότητα mS/cm	Δείκτης διαστάσης (στην κλίμακα Schade)	Ποσότητα σακχαρόζης g/100 g
ΡΟΒΙΝΙΑΣ	μέγιστο 18,3	μέγιστο 16,5	ελάχιστο 20	μέγιστο 0,2	ελάχιστο 8	μέγιστο 9
ΦΛΑΜΟΥΡΙΑΣ	μέγιστο 18,3	μέγιστο 16,5	ελάχιστο 25	ελάχιστο 0,5	ελάχιστο 8	μέγιστο 4
ΕΛΑΙΟΚΡΑΜΒΗΣ	μέγιστο 18,3	μέγιστο 16,5	ελάχιστο 61	μέγιστο 0,3	ελάχιστο 8	μέγιστο 4
ΗΛΙΑΝΘΟΥ	μέγιστο 18,3	μέγιστο 16,5	ελάχιστο 45	μέγιστο 0,6	ελάχιστο 8	μέγιστο 4
ΚΑΣΤΑΝΙΑΣ	μέγιστο 18,3	μέγιστο 16,5	ελάχιστο 86	ελάχιστο 0,8	ελάχιστο 8	μέγιστο 4
ΑΝΘΕΩΝ	μέγιστο 18,3	μέγιστο 16,5	x	μέγιστο 0,8	ελάχιστο 8	μέγιστο 4
ΜΕΛΙΤΩΜΑΤΟΣ ΟΥΓ-ΓΡΙΚΗΣ ΒΕΛΑΝΙΔΙΑΣ	μέγιστο 18,3	μέγιστο 16,5	x	ελάχιστο 0,8	ελάχιστο 8	μέγιστο 4

Μέλι	ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΜΕΛΙΟΥ		
	Χρώμα	Γεύση	Άρωμα
ΡΟΒΙΝΙΑΣ	κίτρινο έως ανοιχτοκίτρινο	ευχάριστη ροβίνιας	μη αισθητό, ασθενές
ΦΛΑΜΟΥΡΙΑΣ	ανοιχτοκίτρινο έως ελαφρώς πρασινωπό	ευχάριστη, ελαφρώς πικρή	έντονο ανθέων φλαμουριάς
ΕΛΑΙΟΚΡΑΜΒΗΣ	ανοιχτοκίτρινο έως αχυροκίτρινο	μετρίως γλυκιά έως ξινίζουσα	φυτικό, έντονο
ΗΛΙΑΝΘΟΥ	κίτρινο του κεχριμπαριού	γλυκιά έως ελαφρώς αψιά	ασθενές φυτών ηλιανθού
ΚΑΣΤΑΝΙΑΣ	καστανό	πικρή, ξινίζουσα	ισχυρό διαπεραστικό πολύ ώριμου μήλου
ΑΝΘΕΩΝ	κίτρινο, με κοκκινωπές έως βαθύχρωμες ανταύγειες	ευχάριστα γλυκιά, ελαφρώς πικρή	ασθενές έως έντονο
ΜΕΛΙΤΩΜΑΤΟΣ ΟΥΓ-ΓΡΙΚΗΣ ΒΕΛΑΝΙΔΙΑΣ	έντονα βαθύχρωμο, σχεδόν μαύρο	μετρίως γλυκιά, ενίοτε ξινή	μελιού δάσους

Μέλι	Φυτικό είδος (επικρατών, δευτερεύων και ελάσσων τύπος γύρης)
Ροβίνιας (ψευδοακακίας)	<i>Robinia pseudoacacia</i> (ψευδοακακία) τουλάχιστον 20 %, Brassicaceae (κράμβες), Rosaceae (ροδοειδή)
Φλαμουριάς	Τίλιο (φλαμουριά) τουλάχιστον 25 %, ροβίνια η ψευδοακακία
Ελαιοκράμβης	<i>Brassica napus</i> (ελαιοκράμβη) τουλάχιστον 61 %, Rosaceae (ροδοειδή), <i>Salix</i> spp. (τιτά)
Ηλιανθού	<i>Helianthus annuus</i> (ηλιανθος) τουλάχιστον 45 %, Brassicaceae (κράμβες)

Μέλι	Φυτικό είδος (επικράτων, δευτερέων και ελάσσων τύπος γύρης)
Καστανιάς	<i>Castanea sativa</i> (ήμερη καστανιά) τουλάχιστον 86 %
Ανθέων	Brassicaceae (κραμβοειδή), Rosaceae (ροδοειδή), <i>Salix</i> spp. (ιτιά)
Μελιτώματος ουγγρικής βελανιδιάς	στοιχεία μελιτώματος (σπόρια και υφές), <i>Castanea sativa</i> (ήμερη καστανιά)

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Η χορήγηση τεχνητής τροφής στο μελίσσι επιτρέπεται κατά την περίοδο έλλειψης τροφής (νωρίς την άνοιξη και κατά τα τέλη του φθινοπώρου, αναλόγως των καιρικών συνθηκών). Ως τεχνητή τροφή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ζάχαρη, εφόσον έχει παραχθεί εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής. Το μέλι δεν μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο με την ονομασία «Slavonski med» εάν δεν πληρούνται οι όροι που αφορούν την τεχνητή τροφή καθώς και στην περίπτωση που η τροφή αυτή αποτελεί την κύρια πηγή τροφής του μελισσιού.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια της παραγωγής και της εξαγωγής του μελιού «Slavonski med» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Η συσκευασία του «Slavonski med» πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής, ώστε να εξασφαλίζονται τόσο η γνησιότητα και η ποιότητα του προϊόντος όσο και η ιχνηλασιμότητα και ο έλεγχος.

Μόνον η συσκευασία εντός της περιοχής επιτρέπει να εξασφαλίζεται η ποιότητα του προϊόντος και να αποφεύγεται κάθε αλλοίωση των φυσικοχημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του. Οι μετακινήσεις συνεπάγονται αλλαγή της θερμοκρασίας και υγρασίας ή την απορρόφηση ξένων οσμών καθώς και αύξηση της περιεκτικότητας σε HMF και της διάστασης του μελιού.

Η συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής επιτρέπει επίσης να μειωθεί ο κίνδυνος ανάμειξης του «Slavonski med» με μέλι που δεν προέρχεται από την οριοθετούμενη στο σημείο 4 γεωγραφική περιοχή.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Ο λογότυπος της εικόνας πρέπει να εμφανίζεται σε κάθε συσκευασία που διατίθεται στο εμπόριο. Το δικαίωμα χρήσης του λογότυπου παρέχεται, υπό τους ίδιους όρους, σε όλους τους χρήστες της ένδειξης οι οποίοι διαθέτουν στο εμπόριο προϊόν σύμφωνο με τις προδιαγραφές του προϊόντος. Ο λογότυπος είναι σε καφέ και μαύρο χρώμα και περιβάλλεται από κροατική πλεξίδα πάνω στην οποία, στην αριστερή πλευρά, αποτυπώνεται μια μέλισσα. Στο εσωτερικό του λογότυπου, στην αριστερή πλευρά, εμφανίζεται ένας χάρτης της Κροατίας και, στη δεξιά πλευρά, το έτος 1879 με τον παλαιό θυρεό της Σλαβονίας. Στο κέντρο του λογότυπου βρίσκεται μια κυψέλη από λυγαριά. Στο ανώτερο τμήμα του λογότυπου εμφανίζεται η ένδειξη «Slavonski med» και, στο κάτω μέρος, τρία φύλλα βελανιδιάς.

Εικόνα: Λογότυπος του «Slavonski med»



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το «Slavonski med» παράγεται σε οριοθετημένο τμήμα της Σλαβονίας, εντός των διοικητικών ορίων των δήμων και κοινοτήτων των ακόλουθων διοικητικών περιφερειών (županije): Vukovar-Srijem, Osijek-Baranja, Brod-Posavina, Požeško-Slavonia, Bjelovar-Bilogora και Virovitica-Podravina στο σύνολό τους και, στη διοικητική περιφέρεια Sisak-Moslavina, μόνον οι ακόλουθες πόλεις και κοινότητες: Novska, Lipovljani και Jasenovac.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Λεπτομέρειες για τη γεωγραφική περιοχή

Φυσικοί παράγοντες

Το έδαφος της περιφέρειας της Σλαβονίας οριοθετείται από τρεις κύριους ποταμούς της πεδιάδας: τον Drava βορείως, τον Δούναβη ανατολικά και τον Sava νότια. Καθοριστικό στοιχείο για την περιοχή αυτή αποτελεί η διαφορά στο ανάγλυφο και τα γεωμορφολογικά χαρακτηριστικά μεταξύ του δυτικού τμήματος, που είναι ορεινό, και του ανατολικού, που είναι κυρίως πεδινό. Το χαμηλότερο υψόμετρο (78 μέτρα) βρίσκεται στο απώτερο νοτιοανατολικό σημείο, στην Sračva.

Στη συνολική έκταση των περίπου 1 248 600 εκταρίων της περιφέρειας της Σλαβονίας, οι αρόσιμες εκτάσεις καλύπτουν το 52 % (655 468 εκτάρια), οι δασικές εκτάσεις το 29 % (359 605 εκτάρια), οι χορτολιβαδικές εκτάσεις το 4,2 % και οι βοσκότοποι το 1,2 %.

Χάρη στη συγκεκριμένη δομή του εδάφους και την έντονη διαφοροποίηση που παρουσιάζουν οι κλιματικές συνθήκες, η διαμόρφωση του εδάφους και τα χαρακτηριστικά της βλάστησης, οι συνθήκες στην Σλαβονία είναι οι ιδανικές για την παραγωγή του «Slavonski med» (μελιού ψευδοακακίας, φλαμουριάς, ελαιοκράμβης, ηλιανθού, καστανιάς, ανθέων και μελιτώματος βελανιδιάς).

Λαμβάνοντας υπόψη τους κλιματικούς, εδαφολογικούς και υδρολογικούς παράγοντες, καθώς και τον πλούτο της πανίδας και της χλωρίδας, η Δημοκρατία της Κροατίας χαρακτηρίσε ως προστατευόμενες ζώνες τρεις περιοχές της Σλαβονίας τις οποίες ανακήρυξε φυσικά πάρκα. Τα πάρκα αυτά είναι το Koracki rit, το Papuk και το Lonjsko polje.

Το χαμηλό υψόμετρο, η θέση της Σλαβονίας στη λεκάνη της Παννονίας και η έκθεσή της προς το εσωτερικό της ευρωπαϊκής ηπείρου είναι οι παράγοντες που επηρεάζουν περισσότερο το κλίμα και τις μετεωρολογικές συνθήκες που επικρατούν σε αυτήν. Ενώ κατά το μεγαλύτερο διάστημα της χειμερινής περιόδου, η περιοχή καλύπτεται από μάζα ψυχρού αέρα, η θερινή περίοδος είναι πολύ θερμή. Κατά τη θερινή περίοδο, η θερμοκρασία βγαίνει αυξανόμενη από δυτικά προς ανατολικά, ενώ το ύψος των βροχοπτώσεων αντιστοίχως μειώνεται.

Κατά τις τέσσερις περιόδους του έτους, επικρατούν διαδοχικά θερμοκρασίες που ευνοούν την αύξηση και την ανάπτυξη των μελισσοκομικών φυτών. Η μέση θερμοκρασία την άνοιξη είναι 11,8 °C, ενώ η μέση θερμοκρασία το καλοκαίρι είναι 21,1 °C. Το φθινόπωρο, η μέση θερμοκρασία ανέρχεται σε 11,3 °C και τον χειμώνα σε 1,0 °C. Η μέση θερμοκρασία κατά τη βλαστητική περίοδο (Απρίλιο έως Σεπτέμβριο) ανέρχεται σε 18,3 °C.

Ο ετήσιος ρυθμός και η κατανομή των βροχοπτώσεων ευνοούν τη φυτική παραγωγή και τη μελισσοκομία. Ο αριθμός των ημερών βροχόπτωσης ανέρχεται σε 104 έως 160 ετησίως.

Η μέση μηνιαία ταχύτητα του ανέμου είναι υψηλότερη κατά τους εαρινούς μήνες (Μάρτιο και Απρίλιο) και μικρότερη στα τέλη του θέρους και στις αρχές του φθινοπώρου (Αύγουστο και Σεπτέμβριο). Συχνότεροι είναι οι βορειοδυτικοί και οι νοτιοανατολικοί άνεμοι, ενώ ακολουθούν οι νοτιοδυτικοί και βορειοανατολικοί άνεμοι.

Τα είδη μελισσοκομικών φυτών που φύονται στην οριοθετημένη περιοχή της Σλαβονίας ανθούν σε διαφορετικές χρονικές στιγμές (από Μάρτιο έως Νοέμβριο), παρέχοντας έτσι στις μέλισσες άφθονες πηγές νέκταρος και γύρης μελισσοκομικών φυτών.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Οι μελισσοκόμοι της Σλαβονίας διαιωνίζουν τη μελισσοκομική παράδοση που υπάρχει εδώ και 130 έτη. Συνήθως πρόκειται για μικρής κλίμακας παραγωγή μελιού με σκοπό την απόκτηση επιπλέον εισοδήματος για τις οικογένειες που ζουν σε αγροτικές περιοχές και δραστηριοποιούνται σε οικογενειακές γεωργικές εκμεταλλεύσεις. Με την πάροδο πολλών ετών άσκησης της μελισσοκομίας στην περιφέρεια της Σλαβονίας, αναπτύχθηκε και μεταβιβάστηκε η τεχνογνωσία στον τομέα αυτόν μέσα από την πρακτική, τις δεξιότητες, τις ικανότητες και τις γνώσεις που έχει αναπτύξει ο τοπικός πληθυσμός.

Η πατροπαράδοτη μελισσοκομική πρακτική για την παραγωγή του «Slavonski med» περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

- οι κυψέλες είναι σε μεγάλο βαθμό ξύλινες,
- τα καπνιστήρια χρησιμοποιούνται με μεγάλη προσοχή και το χρησιμοποιούμενο καύσιμο είναι αποξηραμένα φυτικά απόβλητα που παράγουν ελαφρύ καπνό,
- απαγορεύεται η χορήγηση τεχνητής τροφής στις μέλισσες κατά την περίοδο νομής,
- η αφαίρεση της κηρήθρας εκτελείται με τον παραδοσιακό τρόπο, με χτένες, μαχαίρια ή βούρτσες,
- το μέλι εξάγεται από τα πλαίσια χωρίς να θερμανθεί, με φυγοκέντρηση,
- το μέλι δεν παστεριώνεται,
- μέγιστη θερμοκρασία αποκρυστάλλωσης είναι οι 43 °C.

5.2. Λεπτομέρειες σχετικά με την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Το «Slavonski med» διακρίνεται για τη φρεσκάδα του, δεδομένου ότι η μέγιστη περιεκτικότητα σε HMF είναι 16,5 mg/kg και το μέγιστο ποσοστό υγρασίας 18,3 %. Τα περισσότερα μονοανθικά ή πολυανθικά μέλια «Slavonski med» χαρακτηρίζονται από γυρεολογικό φάσμα ή περιέχουν γύρεις που ανήκουν στις οικογένειες των κραμβοειδών (Brassicaceae) και των ροδοειδών (Rosaceae) ή στο γένος της ροβίνιας, γεγονός που τα διακρίνει από τα μέλια που παράγονται σε άλλες περιοχές. Η περιεκτικότητα του «Slavonski med» σε σακχαρόζη είναι μικρότερη από τις προβλεπόμενες τιμές.

Τα χαρακτηριστικά του «Slavonski med» συνδέονται με τις φυσικές, χημικές, οργανοληπτικές και μελιτογυρεολογικές του ιδιότητες. Το «Slavonski med» μπορεί να αποκρυσταλλωθεί σε μέγιστη θερμοκρασία 43 °C, γεγονός που εξασφαλίζει ότι οι ιδιότητές του, που οφείλονται στην ιδιαίτερη χλωρίδα της οριοθετημένης περιοχής την οποία τρυγούν οι μέλισσες, παραμένουν αναλλοίωτες.

Η ονομασία «Slavonski med» χρησιμοποιείται στον επιχειρηματικό τομέα όπως και στην καθομιλουμένη (λογαριασμός, 2014· ευχαριστήρια επιστολή για δωρεά, 2015· ευχαριστήρια επιστολή, 2015· ένδειξη επί της συσκευασίας).

5.3. Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και των χαρακτηριστικών του προϊόντος

Χάρη στις ευνοϊκές κλιματικές και εδαφολογικές συνθήκες και στην αφθονία των ειδών μελισσοκομικών φυτών στους βοσκοτόπους, τις χορτολιβαδικές εκτάσεις, τους αγρούς και τα μεγάλα δάση της Σλαβονίας, καθώς και στα κατακλυζόμενα έλη και υδροτόπους κατά μήκος των ποταμών Sava, Drava και Δούναβη, οι αυτοχθόνες φαιόχρωμες μέλισσες (καρνιολική μέλισσα, λατινική ονομασία *Apis mellifera carnica* — υποτύπος Πανοννίας) βρίσκουν εύκολα από χλιετίες λειμώνες πλούσιους σε νέκταρ και γύρη. Έχει δημιουργηθεί μια απaráμιλλη αγροοικολογική ζώνη, χάρη στην οποία το «Slavonski med» κατέχει ιδιαίτερη θέση ως μέλι καθαρής ποικιλίας. Είναι γνωστό και εκτιμάται ως τέτοιο στο εμπόριο.

Οι εργασίες στο μελισσοκομείο και οι συνθήκες συγκομιδής του μελιού εξαρτώνται άμεσα από το κλίμα το οποίο, στη Σλαβονία, είναι κατάλληλο για την παραγωγή του «Slavonski med».

Οι εαρινές θερμοκρασίες επιτρέπουν την πρόωμη και πλούσια ανάπτυξη των φυτών, των οπωροφόρων δένδρων και των χορτολιβαδικών εκτάσεων, ενώ οι θερινές θερμοκρασίες ευνοούν την ωρίμανση των γεωργικών καλλιεργειών, μερικές από τις οποίες αποτελούν μελισσοκομικά φυτά και είναι ουσιώδεις για την παραγωγή του «Slavonski med».

Οι φθινοπωρινές συνθήκες αντιστοιχούν, για τις μέλισσες, στις προετοιμασίες της διαχείμασης, ενώ οι χειμερινές συνθήκες επιτρέπουν την καλή διαχείμαση και έναρξη της επόμενης μελισσοκομικής περιόδου.

Οι βέλτιστες θερμοκρασίες την άνοιξη και το καλοκαίρι ευνοούν την έκκριση νέκταρος στην πλειονότητα των φυτών. Τα εαρινά φυτά εκκρίνουν νέκταρ σε σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες, ενώ τα θερινά χρειάζονται σχετικά υψηλές νυχτερινές θερμοκρασίες, ειδήλλως η έκκριση μειώνεται ή παύει.

Ο αριθμός των ημερών βροχόπτωσης είναι μικρότερος από το ένα τρίτο του έτους (τουλάχιστον 104 ημέρες), το οποίο σημαίνει ότι υπάρχουν αρκετές ημέρες χωρίς βροχοπτώσεις, όπου οι μέλισσες μπορούν να συλλέγουν νέκταρ.

Την άνοιξη, στα φυτά υπάρχει μεγαλύτερη ποσότητα νέκταρος διαθέσιμη για τις μέλισσες, οι οποίες αντλούν επομένως την ενέργεια που είναι απαραίτητη για να αντισταθούν στα ρεύματα αέρα, ενώ στο τέλος του καλοκαιριού η δύναμη του ανέμου μειώνεται, όπως και η ποσότητα νέκταρος, και οι μέλισσες δαπανούν λιγότερη ενέργεια για να αντισταθούν στον άνεμο και την αποθηκεύουν ευκολότερα ενόψει της χειμερινής περιόδου.

Στο μηνιαίο δελτίο «List mesečni horvatsko-slavonskoga gospodarskoga društva» της κροατοσλαβονικής οικονομικής ένωσης δημοσιεύθηκε το 1845 έκθεση του τοπικού παραρτήματος του Dakono στην οποία αναφέρεται ότι «δεν υπάρχει καμία πόλη ή κοινότητα της Σλαβονίας που να μην παράγει μέλι υψηλής ποιότητας». Το 1879, ιδρύθηκε η Μελισσοκομική Ένωση στο Osijek της Σλαβονίας, η πρώτη και η παλαιότερη μελισσοκομική ένωση της Νοτιοανατολικής Ευρώπης, η οποία ήδη τον Μάρτιο του 1881 ξεκίνησε την έκδοση του περιοδικού «Slavonska Pčela» (μέλισσα της Σλαβονίας) που αποτελούσε το Δελτίο της. Μετά την έκδοση του εν λόγω περιοδικού, σύντομα ιδρύθηκαν πολυάριθμα παραρτήματα της Ένωσης. Η Μελισσοκομική Ένωση της Σλαβονίας προσπάθησε ενεργά να προωθήσει τη μελισσοκομία στη Σλαβονία και να βελτιώσει την ποιότητα του «Slavonski med», να ενθαρρύνει την πρωτοβάθμια εκπαίδευση στον τομέα της μελισσοκομίας και να προωθήσει την ενημέρωση σχετικά με την ανθούσα αυτή δραστηριότητα, τις τελευταίες εξελίξεις στον τομέα της μελισσοκομίας, τα χρονοδιαγράμματα της νομής κ.λπ. Η σημασία της συμβολής της στην ανάπτυξη της μελισσοκομίας στη Σλαβονία και, ως εκ τούτου, στην Κροατία, πιστοποιείται από το γεγονός ότι ο ιδρυτής της παλαιότερης μελισσοκομικής επιχείρησης και, επί μακρό χρονικό διάστημα, γραμματέας και αρχισυντάκτης της «Slavonska pčela», Bogdan Penjić (1852-1918) θεωρείται, και εκτός Σλαβονίας, ο πατέρας της σύγχρονης μελισσοκομίας στην Κροατία. Το όνομα του συνδέεται με την εισαγωγή της πρώτης κυψέλης με κινητές κηρήθρες στην περιοχή αυτή (1871), της πρώτης συσκευής εξαγωγής μελιού και με την εφαρμογή των τεχνητών φύλλων κηρήθρας από κηρό (1879). Η πρώτη μελισσοκομική έκθεση διοργανώθηκε στο Osijek το 1889 και, το 1903, η μελισσοκομική ένωση του Vukovar δρομολόγησε, με δημοσίευση στην οικονομική εφημερίδα «Gospodarski list», την οργάνωση της μελισσοκομικής αγοράς.

Ο συνδυασμός και η αλληλεπίδραση των ειδικών εδαφοκλιματικών συνθηκών με τη μακράιωνη πείρα του τοπικού πληθυσμού στον τομέα της μελισσοκομίας επηρεάζουν την ιδιαίτερη φυσικοχημική σύσταση του «Slavonski med», καθώς και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, χάρη στα οποία είναι φημισμένο και εκτιμάται από τους καταναλωτές.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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