

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2017/C 292/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«SLAVONSKI MED»

N.º UE: PDO-HR-02187 — 26.9.2016

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Slavonski med»

2. Estado miembro o tercer país

Croacia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.4. Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos, salvo la mantequilla, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

«Slavonski med» es un tipo de miel producido por la abeja carniola (*Apis mellifera carnica*, subtipo panónico) a partir del néctar de plantas apícolas, de las secreciones de partes vivas de plantas o de las excreciones de insectos chupadores sobre partes vivas de plantas, que las abejas recolectan, combinan con determinadas sustancias que ellas mismas producen, almacenan, deshidratan y posteriormente depositan en celdas del panal para que maduren dentro de la zona geográfica mencionada en el punto 4.

En función de su modo de producción, la «Slavonski med» puede ser una miel en panal, una miel con trozos de panal o panal cortado en miel, o una miel centrifugada. La «Slavonski med» es:

1. miel de robinia (falsa acacia);
2. miel de tilo;
3. miel de colza;
4. miel de girasol;
5. miel de castaño;
6. miel de flores;
7. miel de mielada de roble de Hungría.

Las características propias habituales de la «Slavonski med» que influyen en la calidad del producto son el porcentaje de humedad y la cantidad de hidroximetilfurfurales. La «Slavonski med» tiene, a lo sumo, un 18,3 % de agua y una cantidad máxima de 16,5 mg/kg de hidroximetilfurfurales. Otra característica específica de la «Slavonski med» es la presencia de polen procedente de especies vegetales de la familia de las *Brassicaceae*, *Robinia* spp. y de la familia *Rosaceae*, tanto como polen secundario (al menos un 16 %) como polen de menor importancia (hasta el 15 %). La cantidad de sacarosa que contiene la «Slavonski med» es inferior a los valores prescritos.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

En los cuadros siguientes se muestran las características fisicoquímicas, organolépticas y palinológicas de varios tipos de miel:

Miel	Agua [%]	Hidroximetilfurfurales [mg/kg]	Características polinísticas [%]	Conductividad eléctrica [mS/cm]	Actividad de la diastasa [escala de Schade]	Cantidad de sacarosa [g/100 g]
ROBINIA	18,3 máx.	16,5 máx.	20 mín.	0,2 máx.	8 mín.	9 máx.
TILO	18,3 máx.	16,5 máx.	25 mín.	0,5 mín.	8 mín.	4 máx.
COLZA	18,3 máx.	16,5 máx.	61 mín.	0,3 máx.	8 mín.	4 máx.
GIRASOL	18,3 máx.	16,5 máx.	45 mín.	0,6 máx.	8 mín.	4 máx.
CASTAÑO	18,3 máx.	16,5 máx.	86 mín.	0,8 máx.	8 mín.	4 máx.
FLORES	18,3 máx.	16,5 máx.	x	0,8 máx.	8 mín.	4 máx.
MIELADA DE ROBLE DE HUNGRÍA	18,3 máx.	16,5 máx.	x	0,8 máx.	8 mín.	4 máx.

Miel	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA MIEL		
	Color	Sabor	Olor
ROBINIA	de amarillo a amarillo claro	agradable sabor a robinia	olor débil y poco marcado
TILO	de amarillo claro a ligeramente verdoso	agradable, ligeramente amargo	pronunciado toque de flores de tilo
COLZA	de amarillo claro a amarillo pajizo	de medianamente dulce a ligeramente amargo	herbal, pronunciado
GIRASOL	ámbar	dulce a ligeramente astringente	ligero olor a girasoles
CASTAÑO	marrón	amargo, ligeramente agrio	olor fuerte y penetrante a manzanas maduras
FLORES	amarillo con tonos que van de rojizo a más oscuro	agradable sabor dulce; un poco amargo	olor débil a intenso
MIELADA DE ROBLE DE HUNGRÍA	marcadamente oscuro, casi negro	medianamente dulce	olor a miel de bosque

Miel	Especies vegetales (polen dominante, secundario y de menor importancia)
Robinia	<i>Robinia pseudoacacia</i> (robinia) mín. 20 %, <i>Brassicaceae</i> , <i>Rosaceae</i>
Tilo	<i>Tilia</i> (tilo) mín. 25 %, <i>Robinia</i> spp. (robinia)
Colza	<i>Brassica napus</i> (colza) mín. 61 %, <i>Rosaceae</i> , <i>Salix</i> spp. (sauce)
Girasol	<i>Helianthus annuus</i> (girasol) mín. 45 %, <i>Brassicaceae</i>

Miel	Especies vegetales (polen dominante, secundario y de menor importancia)
Castaño	<i>Castanea sativa</i> (castaño común) mín. 86 %
Flores	<i>Brassicaceae</i> , <i>Rosaceae</i> , <i>Salix</i> spp. (sauce)
Miel de mielada de roble de Hungría	elementos de mielada (esporas e hifas), <i>Castanea sativa</i> (castaño común)

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Se puede alimentar a las abejas artificialmente fuera del período de búsqueda de alimentos (a comienzos de la primavera y a finales del otoño, dependiendo de las condiciones meteorológicas). Se puede alimentar a las abejas con azúcar, pero este debe haber sido producido en la zona geográfica definida mencionada en el punto 4. En caso de que no se cumplan las condiciones relativas a la alimentación artificial o de que la alimentación artificial constituya la fuente de alimento de las abejas, la miel no podrá comercializarse con el nombre «Slavonski med».

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción y la extracción de la «Slavonski med» deben tener lugar dentro de la zona geográfica definida mencionada en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

La «Slavonski med» debe envasarse en la zona geográfica definida mencionada en el punto 4 para proteger mejor su autenticidad y calidad y garantizar la trazabilidad y los controles del producto.

Solo de esta forma se puede preservar la calidad y se puede evitar cualquier tipo de alteración de las características fisicoquímicas y organolépticas. Transportar el producto a otro lugar provoca cambios de temperatura, humedad y la absorción de olores extraños, así como un aumento de la cantidad de hidroximetilfurfurales y diastasas.

El envasado de la «Slavonski med» en la zona definida reduce el riesgo de mezclarla con mieles de otras zonas.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Todos los envases que se pongan a la venta deben ir marcados con el logotipo que se muestra en la ilustración. Todos los usuarios de la marca que comercialicen el producto de conformidad con sus especificaciones tienen derecho a usar el logotipo con las mismas condiciones. El logotipo es de color marrón y negro, bordeado por el entrelazado croata, y tiene una abeja dibujada en la esquina superior izquierda. A la izquierda hay un mapa de Croacia, y a la derecha aparece la inscripción del año «1879» y el antiguo escudo nacional de Eslavonia. En el centro del logotipo hay una colmena de mimbre. En la parte superior del logotipo aparece el nombre «Slavonski med», y en la parte inferior se representan tres hojas de roble.

Ilustración: Logotipo de la «Slavonski med»



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La «Slavonski med» se produce en Eslavonia, dentro de las fronteras administrativas de ciudades y municipios de los condados siguientes: los condados de Vukovar-Srijem, Osijek-Baranja, Brod-Posavina, Požega-Eslavonia, Bjelovar-Bilogora y Virovitica-Podravina en su totalidad, además de los pueblos y aldeas de Novska, Lipovljani y Jasenovac, en el condado de Sisak-Moslavina.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Información de la zona geográfica de origen*

Factores naturales

La región de Eslavonia está delimitada por los cauces de tres grandes ríos de tierras bajas: el Drava por el norte, el Danubio por el este y el Sava por el sur. El factor medioambiental determinante de esta región es la diferencia en las características geomorfológicas y del terreno entre el oeste montañoso y la zona predominantemente llana del este. El punto más bajo (78 metros sobre el nivel del mar) se sitúa en el extremo sureste de la región, en Spačva.

La tierra cultivable representa el 52 % (655 468 hectáreas) de las 1 248 600 hectáreas de superficie de Eslavonia; los bosques, el 29 % (359 605 hectáreas); las praderas, el 4,2 %, y las tierras de pasto, el 1,2 %.

Debido a esta organización del uso de la tierra y a marcadas diferencias en las condiciones climatológicas, la forma del terreno y los rasgos de su vegetación, las condiciones de Eslavonia son ideales para la producción de «Slavonski med», que puede proceder de miel de robinia, de tilo, de colza, de girasol, de castaño, de flores o de mielada de roble de Hungría.

En reconocimiento de la singularidad de las características climatológicas, del terreno y del agua específicas de Eslavonia, así como a la riqueza de su flora y fauna, la República de Croacia ha decidido proteger tres zonas de dentro de esta región mediante la creación de tres parques nacionales: Kopački Rit, Papuk y Lonjsko Polje.

La baja altitud de Eslavonia, situada en la llanura panónica y expuesta al interior del continente europeo, es el factor que más influye en sus condiciones climatológicas y meteorológicas. Durante la mayor parte del invierno, la zona se encuentra bajo una masa de aire frío, pero las temperaturas aumentan considerablemente durante el estío. Cuanto más al este, más sube la temperatura en verano, con la consiguiente bajada del volumen de precipitaciones.

A lo largo de las cuatro estaciones se mantienen las temperaturas que contribuyen al crecimiento y desarrollo de plantas melíferas. La temperatura media en primavera es de 11,8 °C; en verano es de 21,1 °C; en otoño, de 11,3 °C; y en invierno, de 1,0 °C. La temperatura media durante la época de crecimiento (de abril a septiembre) es de 18,3 °C.

El patrón y la distribución anual de las precipitaciones resultan favorables para la producción vegetal y para la apicultura. Lluvia entre 104 y 160 días al año.

La velocidad media mensual del viento es mayor en los meses de primavera (marzo y abril) y menor a finales de verano/principios de otoño (agosto y septiembre). El viento sopla mayoritariamente del noroeste y del sureste, y con menor frecuencia del suroeste y del noreste.

Las plantas melíferas que crecen en la zona definida de Eslavonia florecen en distintas épocas (entre marzo y noviembre), con lo que las abejas cuentan con una gran variedad de fuentes de néctar y polen.

Factores humanos

Desde hace 130 años, los apicultores de Eslavonia mantienen la tradición de elaborar miel. La producción de miel más común es la que se hace a pequeña escala, como medio para complementar los ingresos de la familia en explotaciones familiares de las zonas rurales. Los numerosos años de experiencia de Eslavonia en la cría de abejas han propiciado también el desarrollo y la transferencia de conocimientos técnicos sobre apicultura en forma de prácticas, técnicas, habilidades y conocimiento de sus gentes.

Las prácticas de apicultura que han heredado los apicultores de sus antepasados con respecto a la producción de «Slavonski med» son las siguientes:

- la mayoría de las colmenas son de madera,
- los apicultores procuran utilizar ahumadores que se sirvan de residuos de vegetales secos como combustible, lo cual produce un humo suave,
- nunca se debe alimentar a las abejas de manera artificial durante el período de búsqueda de alimentos,
- los panales de miel se destapan de la manera tradicional, con un peine, un cuchillo o un cepillo,
- la miel se extrae de la estructura sin calentar,
- y no se pasteuriza en el momento de la centrifugación,
- la temperatura máxima a la que se puede descristalizar la miel es 43 °C.

5.2. Detalles de la calidad y características del producto

La «Slavonski med» se caracteriza por tener un valor máximo de hidroximetilfurfurales de 16,5 mg/kg y un contenido máximo de agua del 18,3 % cuando es reciente. La «Slavonski med» presenta un espectro polínico, en otras palabras, contiene polen de especies vegetales de las familias de las *Brassicaceae* y las *Rosaceae*, y de *Robinia* spp., en la mayoría de mieles monoflorales y poliflorales. Esto la diferencia de la miel producida en otras zonas. La cantidad de sacarosa que contiene la «Slavonski med» es menor que los valores prescritos.

Los rasgos de la «Slavonski med» se reflejan en sus características físicas, químicas, polínicas y organolépticas. El producto puede descristalizarse a una temperatura máxima de 43 °C, lo cual garantiza que sus propiedades, resultado de la vegetación propia de la zona definida y de las abejas, se mantengan inalteradas.

El nombre «Slavonski med» se usa tanto en el mercado como en el lenguaje común (receta, 2014; nota de agradecimiento por una donación, 2015; carta de agradecimiento, 2015; sello en el envasado).

5.3. Relación causal entre la zona y las características del producto

Como consecuencia de unas condiciones climatológicas y del terreno favorables, de la abundancia de especies vegetales melíferas en los pastos, prados, campos y extensos bosques de Eslavonia, así como de los pantanos y marismas aluviales que hay a lo largo de los ríos Sava, Drava y Danubio, durante miles de años la abeja carniola (*Apis mellifera carnica*, del subtipo panónico) ha podido encontrar abundante néctar y polen. Se ha creado una zona agroecológica única, lo cual permite que la «Slavonski med» destaque como una miel varietal exclusiva que se identifica y se respeta como tal en el mercado.

El trabajo en el colmenar y las condiciones que determinan el rendimiento de la miel están directamente relacionados con el clima, que en Eslavonia contribuye a la producción de la «Slavonski med».

Las temperaturas que hay en primavera favorecen el crecimiento temprano y abundante de los vegetales, árboles frutales y prados de floración primaveral, mientras que las temperaturas de verano propician la maduración de los cultivos agrícolas, algunos de los cuales son melíferos y fundamentales para la «Slavonski med».

Las condiciones climatológicas de otoño son apropiadas para que las abejas se preparen para hibernar, mientras que las condiciones climatológicas de invierno son idóneas para la hibernación y fomentan un buen inicio de la temporada para las abejas.

Las óptimas temperaturas de primavera y verano favorecen la secreción de néctar por parte de la mayoría de vegetales. Los vegetales que florecen en primavera segregan néctar a bajas temperaturas, mientras que los vegetales que florecen en verano necesitan unas temperaturas nocturnas más altas para que la secreción no disminuya o cese.

Llueve menos de un tercio de los días del año (pero, al menos, 104 días), lo cual quiere decir que hay suficientes días al año sin precipitaciones para que las abejas puedan recolectar néctar.

Las abejas tienen mucho más néctar a su disposición en primavera. Lo que hacen es convertirlo en energía para poder resistir mejor las corrientes de aire. Hacia finales del verano, la fuerza del viento y la cantidad de néctar disminuyen, las abejas gastan menos energía en resistir al viento y la retienen más fácilmente para prepararse para la hibernación.

Un informe de la filial Đakovo publicado en 1845 en el *List mesečni horvatsko-slavonskog Gospodarskoga društva* (publicación mensual de las empresas comerciales de Croacia y Eslavonia) indicaba que: «no existe ningún pueblo o municipio de Eslavonia que no produzca miel de buena calidad». La asociación apícola de Eslavonia se creó en Osijek en 1879 y es la asociación de su tipo más antigua del sureste europeo. A principios de marzo de 1881 se fundó el periódico *Slavonska Pčela* (abeja de Eslavonia) como boletín de la asociación. Algunas ramas de la asociación empezaron a establecerse muy rápidamente tras la fundación del periódico. La asociación apícola de Eslavonia ha participado activamente en el fomento de la apicultura en Eslavonia y la mejora de la calidad de la «Slavonski med», promoviendo la participación de los maestros de primaria en el desarrollo de la apicultura, concienciando de los avances en este sector, difundiendo las últimas novedades sobre apicultura y los calendarios melíferos, etc. La importancia de su contribución al desarrollo de la apicultura en Eslavonia, y en Croacia en general, queda avalada por el hecho de que Bogdan Penjić (1852-1918), fundador y durante mucho tiempo secretario de esta asociación, y, al mismo tiempo, editor del *Slavonska pčela*, sea conocido como el padre de la apicultura moderna en Croacia. Él fue el responsable de introducir las primeras colmenas con panales ajustables (en 1871) y los primeros extractores de miel, así como de adoptar la fundación artificial de cera estampada (en 1879). La primera exposición sobre apicultura se celebró en Osijek en 1889, y en 1903 la asociación apícola de Vukovar publicó en el periódico *Gospodarski list* una iniciativa para organizar un mercado de miel.

Las condiciones climatológicas y del terreno específicas, la experiencia centenaria de la población local en apicultura, y la interacción entre estos factores influyen en la «Slavonski med» de tal modo que su composición fisicoquímica y sus propiedades organolépticas concretas la convierten en un producto apreciado y de renombre entre los consumidores.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, de este Reglamento)

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