

**Objava zahtjeva za registraciju naziva 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**

(2022/C 397/09)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup> u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„Goranski medun”**

**EU br.: PDO-HR-02617 – 7.7.2020.**

**ZOI (X) ZOZP ( )**

**1. Naziv (nazivi) [ZOI-a ili ZOZP-a]**

„Goranski medun”

**2. Država članica ili treća zemlja**

REPUBLIKA 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.**

„Goranski medun” je med kojega proizvode pčele autohtone pasmine sive pčele (*Apis mellifera carnica*, Pollmann, 1879.) od medne rose, slatkog soka koji se u povoljnim uvjetima najčešće javlja na crnogoričnom (jela, smreka) i bjelogoričnom drveću (hrast, bukva, javor).

„Goranski medun” se svojim sastavom i kakvoćom značajno razlikuje od većine drugih medova na tržištu. Karakterizira ga povišeni udio mineralnih tvari u svojem sastavu što se odražava u povišenoj električnoj vodljivosti te specifičnim senzorskim svojstvima (okus, miris, taktilna i vizualna svojstva).

„Goranski medun” je med dobiven vrcanjem, može se pojaviti u tekućem ili kristaliziranom obliku i posjeduje specifična senzorska, fizikalno-kemijska i melisopalinološka svojstva:

FIZIKALNO-KEMIJSKA SVOJSTVA

Fizikalno-kemijsko svojstvo	Vrijednost
Udio vode	najviše 18,00 %
Električna vodljivost	najmanje 0,9 mS/cm
Hidroksimetilfurfural (HMF)	najviše 15 mg/kg

Fizikalno kemijska svojstva određuju se u za to osposobljenim laboratorijima koji posjeduju dokaze o akreditaciji metoda za svaki od navedenih parametara (ISO 17025) nalazi se dostavljaju na verifikaciju Udruzi proizvođača meduna.

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Vrijednosti ostalih fizikalno-kemijskih parametara kao što su količina fruktoze i glukoze (zbroj), količina saharoze, količina tvari netopljivih u vodi, slobodne kiseline, aktivnost dijastaze moraju udovoljavati kriterije sastava iz Priloga II. Direktive Vijeća 2001/110/EZ od 20. prosinca 2001. o medu, te Direktive 2014/63/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 15. svibnja 2014. o izmjeni Direktive Vijeća 2001/110/EZ o medu.

## MELISOPALINOLOŠKA SVOJSTVA

Svojstvo	Opis svojstva
Indikatori medne rose	Velika zastupljenost indikatora medne rose (spore gljiva, dijelovi hifa, zelene alge), određenih sukladno pravilima melisopalinološke struke
Peludna zastupljenost	Najčešće biljne vrste i porodice karakteristične za definirano područje (nektarne i nenektarne vrste) opisano u Poglavlju 3, Specifikacije proizvoda, određene sukladno pravilima melisopalinološke struke (moguće sezonske varijacije). Peludni spektar najčešćih nektarnih porodica i rodova: — Veća zastupljenost: <i>Apiaceae</i> , <i>Asteraceae</i> — Prateća zastupljenost: <i>Rhamnaceae</i> , <i>Trifolium repens</i> , <i>Ranunculaceae</i> , <i>Asteraceae</i> T, <i>Rosaceae</i> , <i>Acer</i> spp., <i>Fabaceae</i> , <i>Castanea sativa</i> Peludni spektar najčešćih ne-nektarnih porodica i rodova: — <i>Poaceae</i> , <i>Plantago</i> spp., <i>Filipendula</i> spp., <i>Quercus</i> spp., <i>Fagus</i> n., <i>Artemisia</i> spp., <i>Salix</i> spp., <i>Helianthemum</i> spp.

Određivanje melisopalinološke analize vrši se u laboratoriju koji posjeduje dokaze o osposobljenosti analitičara za provedbu melisopalinološke analize meda, što se dostavlja na verifikaciju Udruzi proizvođača meduna.

## SENZORSKA SVOJSTVA

Senzorska svojstva	Opis svojstva
Vizualna svojstva (fizičko stanje, boja)	<i>Fizičko stanje</i> : u kristaliziranom ili tekućem obliku, s lagano opalescentnim tonovima kristalizirani uzorci nešto su svjetlije boje od uzoraka kristaliziranog meda. <i>Boja</i> : uglavnom u rasponu od tamno bež, preko tamno jantarne do crvenkasto-smeđe, s mogućim perlastim nijansama u strukturi i zelenkastim odsjajem na površini kod uzoraka tekućeg meda. U ovisnosti o sezoni Goranski medun može poprimiti i tamnije nijanse: smeđe do tamno smeđe, gotovo crne, nerijetko i sa zelenkastim preljevima nalik nafti.
Mirisna svojstva	<i>Miris</i> : srednje do jako izražen, balzamičan, vaniličan, s notama koje podsjećaju na karamel, smolu, suho lišće i paljeno drvo
Okusna svojstva	<i>Okus</i> : karakteriziran relativno slabijom slatkoćom (u odnosu na nektarne vrste meda), s pripadajućom aromom srednjeg intenziteta, koja daje asocijacije po sladu te podsjeća na opisana mirisna svojstva.
Taktilna svojstva	<i>Taktilna svojstva</i> : u rasponu od tekućeg stanja do vrlo fine kristaliziranosti, ponekad i ljepljivih kristala

Određivanje senzorskih svojstava provodi stručni panel s dokazima o osposobljenosti specijalno obučениh senzorskih ocjenjivača sukladno standardu obuke Hrvatske udruge senzorskih analitičara meda nalazi se dostavljaju na verifikaciju Udruzi proizvođača meduna.

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

Tijekom pčelinje paše zabranjeno je prihranjivanje pčelinjih zajednica.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Svi koraci u proizvodnji „Goranskog meduna”, provode se u zemljopisnom području definiranom u točki 4 kako slijedi:

1. Pčelinja paša;
2. Prikupljenoj mednoj rosi pčele dodaju vlastite specifične tvari, odlažu, izdvajaju vodu i skladište u stanice saća do sazrijevanja meduna;
3. Vrcanje „Goranskog meduna”;
4. Procjeđivanje, obiranje i skladištenje „Goranskog meduna”.

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

Cijeli postupak vrcanja i čuvanja posuda sa medom, provodi se tako da se osigura kakvoća meduna te da se „Goranski medun” osigura od prisutnosti stranih mirisa, nečistoća i eventualnih primjesa koje bi narušile kakvoću meda. Iz tog razloga se punjenje provodi u definiranom zemljopisnom području gdje se „Goranski medun” iz spremnika u kojima se čuva u rinfuzi (u cilju dekrystalizacije mogu se zagrijavati do 40 °C) i puni u staklene teglice od 720 ml, 370 ml ili 210 ml koje se poklapaju metalnim poklopcem.

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

Prilikom stavljanja na tržište „Goranski medun” se označava sukladno važećem pravnom okviru. Uz zaštićenu oznaku izvornosti „Goranski medun” može se navoditi i ime poljoprivrednog gospodarstva ili lokacije pčelinjaka, no samo ukoliko medun potječe od medne rose isključivo s područja pčelinjaka koji se nalaze na istaknutoj lokaciji i unutar definiranog područja proizvodnje opisanog u točki 4.

Dozvoljeno je navođenje uniflornog botaničkog podrijetla meduna, ako se navedena tvrdnja može dokumentacijski i analitički potkrijepiti. Prilikom stavljanja „Goranskog meduna” na tržište, u bilo kojem formatu staklenih teglica iz točke 3.5., oznaka izvornosti „Goranski medun” mora se veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) jasnije razlikovati od bilo kojeg drugog natpisa, oznake ili žiga proizvođača. Veličina natpisa proizvođača ne smije biti veća od 75 % veličine zajedničkog znaka oznake izvornosti „Goranski medun”. Prilikom označavanja proizvoda mora se navesti godina proizvodnje.

Svaka pakovina mora na sebi imati i zajednički znak/logo oznake izvornosti „Goranski medun”. Pravo na uporabu znaka/loga, pod jednakim uvjetima, imaju svi korisnici oznake koji na tržište stavljaju proizvod sukladan specifikaciji proizvoda. Zajednički znak/logo oznake izvornosti „Goranski medun” se sastoji od kružne forme koja apstraktno prikazuje stablo jele u tamno zelenoj boji na travnatoj podlozi u kombinaciji tonova zelene boje, pod vedrim svijetlo plavim nebom kroz koje se ocrtavaju obrisi planina u bijelom kontrastu. Ispod kružne forme nalazi se velikim tiskanim slovima napisan natpis GORANSKI MEDUN u zelenoj boji pri čemu je riječ GORANSKI manje veličine slova od riječi MEDUN. Zajednički znak/logo oznake izvornosti „Goranski medun” može biti i u crno-bijelom formatu.



#### 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

„Goranski medun” se proizvodi na zemljopisnom području Gorskog kotara koji pripada Primorsko-goranskoj županiji i zemljopisnom području Ogulinsko-plašćanske udoline koji pripada Karlovačkoj županiji. Navedeno područje rasprostire se unutar administrativnih gradova Čabar, Delnice, Vrbovsko, Novi Vinodolski, Bakar, Ogulin te općina Brod Moravice, Fužine, Lokve, Mrkopalj, Ravna Gora, Skrad, Vinodolska općina, Klana, Jelenje, Čavle, Tounj, Josipdol, Plaški i Saborsko.

#### 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Po mnoštvu zemljopisnih osobina, Gorski kotar i Ogulinsko-plašćanski prostor posjeduju izrazito granični i kontaktni karakter. Položeni su u graničnoj zoni planinske Hrvatske prema Jadranu uz oštro izražen „dodir” na relativno maloj udaljenosti. Gorski kotar, sastavni dio Primorsko-goranske županije, tradicionalno se identificira kao šumsko i brdsko-planinsko područje. Općenito, taj prostor posjeduje izraženi visokogorski karakter unatoč činjenici što najviši vrhovi ne prelaze 1 500 metara nadmorske visine. Posjeduje prostrana područja dominirajućeg šumskog pokrova uz prostorno manja krška proširenja. Uzimajući u obzir fizionomske karakteristike, taj se prostor uvelike razlikuje od okolnih prostora (Primorje, Notranjska u Sloveniji i ostatak Like) gdje osobine gorskog bloka nisu toliko istaknute.

Klimatski uvjeti u definiranom području karakteriziraju pro hladna, svježja i kišovita proljeća, ne odveć topla i vlažna ljeta, kišovite, maglovite jeseni te studene zime s dosta snijega, ali i prodora južnih vjetrova, s naglim zatopljenjem i kišom, čemu slijedi bura i sjeverac s manjim ili većim mrazom i snijegom. Postojeća klimatska nestabilnost, puno oborina i prosječne niske temperature upravo su uvjeti u kojima dobro uspijevaju ovdašnje biljne zajednice.

Posebnost meduna ogleda se u tome što on za osnovu nema nektar već mednu rosu. To je slatki sok koji se u povoljnim uvjetima najčešće javlja na crnogoričnom (jela, smreka) i bjelogoričnom drveću (hrast, bukva, javor). Mednu rosu proizvode kukci, najčešće lisne i štitaste uši koje svojim rilcem buše tkivo biljaka i prodiru do biljnih sokova, iz sokova iskorištavaju dušične tvari, a ekskret – mednu rosu, izbacuju iz organizma.

„Goranski medun” jeste med posebnih obilježja koja su u primarnoj ovisnosti o zastupljenosti glavnih biljnih zajednica Gorskog kotara i Ogulinsko-plašćanske udoline: jele (*Abies alba* Mill.) i smreke (*Picea abies* L.) u zajedništvu sa sastojinama bukve (*Fagus sylvatica* L.) i javora (*Acer* spp.). Na njima perzistiraju biljne i štitaste uši odgovorne za produkciju medne rose koju pčele skupljaju i prerađuju u medun. Najčešći uzročnici „medenja” su jelove štitaste uši na mladim izbojcima iglica koje mogu biti prisutne tijekom cijelog ljetnog perioda po toplom i sparnom vremenu. Smreka je crnogorično drvo karakteristično po obilnim količinama medne rose koju izlučuju različite vrste lisnih, odnosno štitastih uši. Za razliku od jele, smreka ima plitki korijen, što je možda razlog da u suhim mjesecima srpnja i kolovoza najčešće ne započinje s tzv. „medenjem”. Tako najvažniji mjeseci za „medenje” smreke postaju svibanj i lipanj kada se na smreci najviše nalaze važni proizvođači medne rose: velika smrekova štitasta uš te različite vrste smrekovih lisnih uši. Jela je vrsta koja je, od svih vrsta crnogorica, od najvećeg pčelarskog značaja. Za izdašnu proizvodnju medne rose na jeli zaslužne su različite vrste jelovih lisnih uši te već spomenuta jelova štitasta uš.

Štitaste i lisne uši svojom razvijenom usnom organizacijom, precizno buše tkivo biljke i pronalaze sitaste cijevi te sišu biljne sokove koji njima teku. Kako se sokovi u drveću nalaze pod visokim kapilarnim tlakom, u organizam lisnih/štitastih uši dospijevaju u većoj količini nego je potrebno, pa višak soka prerađuju u probavnom sustavu i ispuštaju po okolnim granama, iglicama, lišću i tlu u obliku kapljica medne rose. Izrazito obilne količine medne rose na jeli su relativno rijetke (svakih pet do sedam godina), no uobičajena paša medne rose na jeli je svakako mnogo obilnija nego na drugim biljkama. Medenje jele pojavljuje se u pravilu svako ljeto, ali je jako ovisno o klimatološkim i pedološkim karakteristikama područja. Najveća produkcija medne rose na područjima s dominantnom jelom karakteristična je uglavnom za mjesec srpanj i kolovoz, ali se produkcija medne rose može produžiti i u rujnu.

Medun zbog svog kemijskog sastava posjeduje karakteristična svojstva koja ga u mnogočemu razlikuju od cvjetnih vrsta meda: visok sadržaj mineralnih tvari i povremeno brža kristalizacija u odnosu na nektarne vrste meda. „Goranski medun” kao posebna kategorija meduna, ubraja se u najcjenjenije hrvatske medove. S obzirom na svoje posebnosti, ovaj med je postao jedan od najprepoznatljivijih „brandova” Gorskog kotara i Ogulinsko-plašćanske udoline gdje ga nazivaju posebnim imenom - „medun”.

„Goranski medun” kao posebna kategorija meda, od ostalih se izdvaja svojim karakterističnim svojstvima (udio vlage najviše 18,00 %, vrijednost hidroksimetilfurfurala (HMF) najviše 15 mg/kg, električna vodljivost najmanje 0,9 mS/cm). Melisopalinološki spektar „Goranskog meduna” sastoji se od indikatora medne rose u medu (spore gljiva, dijelovi hifa, zelene alge) te peludnog spektra podrijetlom od biljnih vrsta karakterističnih za područje i vrijeme proizvodnje. To ga, uz njegova karakteristična senzorska i fizikalno-kemijska svojstva u mnogome razlikuje od drugih vrsta meda.

„Goranski medun” se nikako ne smije podvrgavati intenzivnom zagrijavanju. Tijekom čuvanja može se dekrystalizirati na temperaturi do 40 °C, čime ostaju nepromijenjena njegova svojstva proizašla iz medne rose sa specifične flore u definiranom području.

„Goranski medun” predstavlja oblik neraskidive veze između zemljopisnog određenja kraja u kojem se proizvodi i proizvoda koji ga karakterizira. Uzajamna povezanost biljnih zajednica smreke i jele te pratećih zajednica bukve i javora, njihove entomofaune i proizvodnje meduna u direktnoj su ovisnosti o zemljopisnim i reljefnim odrednicama definiranog područja, a što ima izravan utjecaj na karakteristike i specifičnosti „Goranskog meduna”.

„Goranski medun” je med koji je, u pravilu, mješavina različitih izvora medne rose, sastavine koja prirodno sadrži veliki udio mineralnih tvari. U njemu obično prevladava medna rosa sa smreke ili jele, koje dolaze u kombinacijama sa bjelogoričnim zajednicama bukve i javora.

Zahvaljujući jelovim štitastim ušima koje su najčešći uzročnici „medenja”, medun ponekad može dobiti i crvenkaste tonove boje. Uzročnici medenja mogu biti i prethodno opisane lisne uši kada med poprima tamnije nijanse: smeđe do tamno smeđe, gotovo crne, nerijetko i sa zelenkastim preljevima nalik nafti. Potrebno je istaknuti i kako je javorova lisna uš najznačajnija za produkciju medne rose na sastojinama javora. To se poglavito odnosi na gorski javor (*Acer pseudoplatanus* L.), oštrolišni javor (*Acer platanoides* L.) i poljski javor, makljen (*Acer campestre* L.) koji mogu davati razmjerno obilnije količine medne rose i peludi, pogotovo krajem travnja i svibnja. Navedene karakteristične biljne vrste ujedno su i dominantne sastojine definiranog zemljopisnog područja iz točke 4. Jaka pošumljenost i izrazita ozelenjenost pejzaža, među najvažnijim su općim vegetacijskim značajkama definiranog područja. U njima šumski pokrov zauzima uglavnom okolni i viši reljefni okvir, koji je ujedno od glavnog pčelarskog interesa.

Dugogodišnja pčelarska proizvodnja na području Gorskog kotara i rezultat je praktičnih znanja i vještina stanovnika koji su se pčelarstvom u ovom području bavili stoljećima. Ona obuhvaćaju jedinstveno poznavanje specifične morfologije ovog planinskog područja, kompleksno poznavanje medonosne vegetacije u njemu, klimatskih posebnosti koje u njemu vladaju te odgovarajućih pčelarskih tehnologija primjenjivih u ovom jedinstvenom prostoru. U proizvodnji „Goranskog meduna” koriste se tradicionalne pčelarske tehnologije koje su u primjeni više od stotinu godina. To se ponajviše odnosi na tehnologiju uporabe košnice sa izmjenjivim okvirima saća gdje prevladavaju tip AŽ (Alberti-Žnidaršič), odnosno tip LR (Langstroth-Root). Navedeni tipovi košnica se u najvećem dijelu koriste na prostoru Gorskog kotara i iskustveno su se pokazali najučinkovitijima u proizvodnji. Pčelarske tehnike poput pozicioniranja pčelinjaka i tehnoloških zahvata u cilju maksimalnog iskorištenja pčelinje paše odnosno zdravstvene zaštite pčela od bolesti nametnika, suzbijanja rojenja i sl., karakterizirane su klimatološkim i meteorološkim osobinama podneblja područja proizvodnje „Goranskog meduna”.

### Upućivanje na objavu specifikacije

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi\\_u\\_postupku\\_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija\\_Goranski-Medun\\_izmjenjena11082021.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_Goranski-Medun_izmjenjena11082021.pdf)