

**Nosaukuma reģistrācijas 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**

(2022/C 397/09)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Goranski medun”

ES Nr.: PDO-HR-02617 — 7.7.2020

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]

“Goranski medun”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

HORVĀTIJAS REPUBLIKA

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

“Goranski medun” ir medus, ko autohtonā bišu suga — Karnikas medus bite (*Apis mellifera carnica*, Pollmann 1879) — ražo no medusrasas, proti, salda šķidrums, kas piemērotos apstākļos parasti sastopams gan uz skujkokiem (balteglēm, eglēm), gan lapkokiem (ozoliem, dižskābaržiem, kļavām).

Sastāvs un kvalitāte atšķir “Goranski medun” no vairuma citu tirgū pieejamo medu. “Goranski medun” satur vairāk minerālvielu, kas izskaidro tā paaugstināto īpatnējo elektrovadītspēju un specifiskās organoleptiskās īpašības (garšas, smaržas, taktilās un vizuālās īpašības).

“Goranski medun” ievāc, izmantojot sviešanas metodi, tas sastopams gan šķidrā, gan kristalizētā veidā, un tam piemīt specifiskas organoleptiskās, fizikāli ķīmiskās un ziedputekšņu īpašības.

FIZIKĀLI ĶĪMISKĀS ĪPAŠĪBAS

Fizikāli ķīmiskās īpašības	Vērtība
Ūdens saturs	Maks. 18,00 %
Īpatnējā elektrovadītspēja	Mīn. 0,9 mS/cm
Hidroksimetilfurfurols (HMF)	Maks. 15 mg/kg

Fizikāli ķīmiskās īpašības nosaka kvalificētas laboratorijas, kas var sniegt pierādījumus par savu metožu akreditāciju attiecībā uz katru attiecīgo parametru (ISO 17025); konstatējumus pārbaudes veikšanai nosūta “Medun” ražotāju apvienībai.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Citu fizikāli ķīmisko parametru vērtībām, piemēram, fruktozes un glikozes saturam (abu summai), saharozei, ūdenī nešķīstošām vielām, brīvajām skābēm un diastāzes skaitlim, jāatbilst kritērijiem, kuri noteikti II pielikumā Padomes 2001. gada 20. decembra Direktīvā 2001/110/EK, kas attiecas uz medu, un Eiropas Parlamenta un Padomes 2014. gada 15. maija Direktīvā 2014/63/ES, ar kuru groza Padomes Direktīvu 2001/110/EK, kas attiecas uz medu.

ZIEDPUTEKŠŅU ĪPAŠĪBAS

Īpašība	Apraksts
Medusrasas indikatori	Izteikta medusrasas indikatoru (sēnišu sporu, hifu daļu, zaļo aļģu) klātbūtne, kas noteikta saskaņā ar melisopalinoloģijas noteikumiem
Ziedputekšņu sastāvs	Produkta specifikācijas 3. nodaļā aprakstītās izplatītākās un noteiktajam apgabalam raksturīgās augu sugas un dzimtas (nektāraugi un augi, kas nav nektāraugi) ir noteiktas saskaņā ar melisopalinoloģijas noteikumiem (iespējamās sezonālas izmaiņas). Visbiežāk sastopamo nektāraugu dzimtu un ģinšu ziedputekšņu sastāvs: — izteikta klātbūtne: <i>Apiaceae</i> , <i>Asteraceae</i> , — papildus klātbūtne: <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> . Visbiežāk sastopamo to augu dzimtu un ģinšu ziedputekšņu sastāvs, kas nav nektāraugi: — <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.

Ziedputekšņu analīzi veic laboratorijas, kas var pierādīt, ka to darbinieki ir kvalificēti medus ziedputekšņu analīzes veikšanai; konstatējumus pārbaudes veikšanai nosūta "Medun" ražotāju apvienībai.

ORGANOLEPTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Organoleptiskās īpašības	Apraksts
Vizuālās īpašības (fizikālais stāvoklis, krāsa)	<i>Fizikālais stāvoklis</i> : kristalizēts vai šķidr, ar viegli lāsmojošiem toņiem; kristalizētiem paraugiem ir nedaudz gaišāka nokrāsa nekā kristalizēta medus paraugiem. <i>Krāsa</i> : pārsvarā no tumši bēšas un tumši dzintarainas līdz sarkanbrūnai, ar iespējamu perlamutra nokrāsu struktūrā un zaļganu virsmas atspīdumu šķidra medus paraugos. Atkarībā no sezonas "Goranski medun" var iegūt tumšākas nokrāsas — piemēram, no brūnas krāsas līdz tumši brūnai vai gandrīz melnai krāsai —, ko bieži vien papildina eļļaini zaļganas svītras.
Smaržas īpašības	<i>Smarža</i> : no mērenas līdz izteiktai, aromātiska, līdzīga vaniļai, ar notīm, kas atgādina karameli, sveķus, sausas lapas un dedzinātu koksni.
Garšas īpašības	<i>Garša</i> : raksturīgs samērā neliels saldums (salīdzinājumā ar nektāra medu), ko pavada mēreni intensīvs iesala aromāts, kurš atgādina iepriekš minētās smaržas īpašības.
Taktilās īpašības	<i>Taktilās īpašības</i> : mainās no šķidra līdz smalki kristalizētam stāvoklim, dažkārt lipīgu kristālu veidā.

Organoleptiskās īpašības nosaka ekspertu grupa, kas apliecina tās īpaši apmācīto sensoro analītiķu kvalifikāciju atbilstīgi Horvātijas Medus degustācijas asociācijas apmācības standartam; konstatējumus pārbaudes veikšanai nosūta "Medun" ražotāju apvienībai.

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

Ganīšanās laikā bišu saimes ir aizliegts barot.

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

Dokumenta 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir jānotiek visiem turpmāk minētajiem “Goranski medun” ražošanas posmiem:

1. bišu ganībām;
2. posmam, kurā bites vāc medusrasu, pievieno tai savas specifiskās vielas, novieto, iztvaicē lieko ūdeni un uzglabā medus kāru šūnās, līdz tā nogatavinās, kļūstot par lapu medu;
3. “Goranski medun” izsviešanai;
4. “Goranski medun” filtrēšanai, nosmelšanai un uzglabāšanai.

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

Medus izsviešana un uzglabāšana medus burkāms tiek veikta tā, lai saglabātu “Goranski medun” kvalitāti un novērstu jebkādas svešas smakas, netīrumus vai iespējamus piemaisījumus, kas varētu apdraudēt produkta kvalitāti. Šā iemesla dēļ pildīšanu veic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kur “Goranski medun”, kas tiek glabāts liela tilpuma traukos (kurus medus kristalizācijas novēršanai var karsēt līdz 40 °C temperatūrā), tiek pildīts 720 ml, 370 ml vai 210 ml stikla burkāms, kas noslēgtas ar metāla vāciņu.

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

Tirgū laists “Goranski medun” tiek marķēts saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem. Līdzās aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam “Goranski medun” ir atļauts norādīt saimniecības nosaukumu vai dravas atrašanās vietu, bet tikai tad, ja galaprodukts iegūts no medusrasas, kas savākta tādas dravas robežās, kura atrodas labi pārskatāmā vietā, un 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Ir atļauts norādīt produkta botānisko izcelsmi no viena auga, ja šo apgalvojumu var pamatot ar dokumentāriem pierādījumiem un analīzi. Laižot tirgū produktu “Goranski medun” dažādās stikla burkāms, kas minētas 3.5. punktā, cilmes vietas nosaukumam “Goranski medun” burtu lieluma, veida un krāsas ziņā (burtu stila ziņā) jābūt skaidri izceltam salīdzinājumā ar visiem pārējiem uzrakstiem, logotipiem vai ražotāja zīmogiem. Ražotāja nosaukuma izmērs nedrīkst pārsniegt 75 % no cilmes vietas nosaukuma “Goranski medun” logotipa izmēra. Uz etiķetes jānorāda ražošanas gads.

Uz visiem iepakojumiem jābūt cilmes vietas nosaukuma “Goranski medun” logotipam. Visiem nosaukuma lietotājiem, kas laiž produktu tirgū saskaņā ar tā specifikāciju, ir tiesības izmantot minēto logotipu ar vienādiem noteikumiem. Cilmes vietas nosaukuma “Goranski medun” logotips ir aplis, kurā tumši zaļā krāsā atveidota abstrakta egle, kas atrodas uz dažādu zaļu toņu zāles fona zem skaidrām, gaiši zilām debesīm, kuras caurdur kontrastējoši balti kalnu silueti. Zem apļa ar zaļiem lielajiem burtiem rakstīts “GORANSKI MEDUN”, un vārds “GORANSKI” ir uzdrukāts mazākā izmērā nekā vārds “MEDUN”. Cilmes vietas nosaukuma “Goranski medun” logotipu var attēlot arī melnbaltā krāsā.



4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

“Goranski medun” ražo *Gorski Kotar* ģeogrāfiskajā apgabalā, kas atrodas Piejūras-Kalnu županiņā, un *Ogulin-Plaški* zemiens ģeogrāfiskajā apgabalā, kas pieder pie Karlovacas županiņas. Šis apgabals atrodas *Čabar, Delnice, Vrbovsko, Novi Vinodolski, Bakar* un *Ogulin* pilsētu un *Brod Moravice, Fužine, Lokve, Mrkopalj, Ravna Gora, Skrad, Vinodolska općina, Klana, Jelenje, Čavle, Tounj, Josipdol, Plaški* un *Saborsko* pašvaldību administratīvajās robežās.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Lai gan *Gorski Kotar* un *Ogulin-Plaški* zemienei piemīt atšķirīgas ģeogrāfiskās īpašības, tie ir pierobežas apgabali, kuriem ir raksturīgas iezīmes, kas mēdz pārklāties. Abi apgabali ir izvietojusies Horvātijas kalnainās daļas malā, Adrijas jūras tuvumā un ir ļoti cieši saistīti, atrodoties salīdzinoši nelielā attālumā. *Gorski Kotar*, kas ir daļa no Piejūras-Kalnu županiņas, tradicionāli uzskata par mežainu pauguru un kalnu apgabalu. Lai gan tā augstākās virsotnes nepārsniedz 1 500 metrus, apgabalam ir izteikti alpīns raksturs. Tajā ir plaši meža masīvi, kas mijas ar mazākām karsta ainavas strēlēm. Ārējā izskata ziņā *Gorski Kotar* ievērojami atšķiras no kaimiņos esošajiem apgabaliem (Notraņsko Kraškas reģiona Slovēnijā un pārējā Likas plato), kur kalnu iezīmes ir mazāk pamanāmas.

Klimatam noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā raksturīgs vēss, svaigs un lietains pavasaris, mēreni silta un mitra vasara, lietains un miglains rudens un auksta ziema ar lielu sniega daudzumu, kā arī pēkšņām dienvidvēju plūsmām, kuras nes siltāku temperatūru un lietu un kurām seko bora (spēcīgs, auksts ziemeļaustrumu vējš) un ziemeļu vējš, kas ir mērena vai stipra aukstuma un sniega vēstneši. Klimatiskā nestabilitāte, bagātīgie nokrišņi un zemās vidējās temperatūras rada apstākļus vietējās augu valsts uzplaukumam.

Lapu medus specifika ir tāda, ka to gatavo no medusrasas, nevis nektāra. Medusrasa ir salds šķidrums (augu izsvīdums), kas piemērotos apstākļos parasti sastopams gan uz skujkokiem (balteglēm, eglēm), gan lapkokiem (ozoliem, dižskābaržiem, kļavām). To ražo kukaiņi, parasti laputis un bruņutis, kas ar snuķi caurdur augu šūnas, lai piekļūtu augu sulām, no kurām ekstrahē slāpekli saturošas vielas. Pārpalikumu kukaiņi izdala kā medusrasu.

“Goranski medun” ir medus ar specifiskām īpašībām, kuras galvenokārt ir atkarīgas no izplatītāko augu — proti, Eiropas baltegles (*Abies alba* Mill.) un parastās egles (*Picea abies* L.), kas sastopamas kopā ar Eiropas dižskābarža (*Fagus sylvatica* L.) un kļavas (*Acer* spp.) audzēm — koncentrācijas *Gorski Kotar* un *Ogulin-Plaški* zemiene. Šie koki ir saimniekaugi laputīm un bruņutīm, kas izdala saldus ekskrementus, kurus bites pēc tam savāc un pārstrādā medū. Biezākais šo saldo ekskrementu izdalītājs ir zaļsvītrainā egļu laputis (*Cinara pectinatae*), kas pieķeras pie balteglu dzinumiem un var uzturēties tur visu vasaru, ja laiks ir silts un mitrs. Egle ir skujkoks, uz kura parasti vērojams liels daudzums medusrasas, ko izdala dažādas laputis un bruņutis. Tomēr atšķirībā no balteglēm eglēm ir sekla sakne, un ar to var izskaidrot, kāpēc sausajos mēnešos — jūlijā un augustā — tās mēdz neražot medusrasu. Visvairāk medusrasas egle ražo maijā un jūnijā, un tas ir laiks, kad tā kļūst par saimniekaugu egļu pumpuru bruņutīm (*Physokermes piceae*) un citām bruņutīm, kas ir galvenās saldo ekskrementu izdalītājas. No visiem skujkokiem biškopībā vislielākā nozīme ir balteglei. Uz balteglēm sastopamo ekskrementu lielo daudzumu rada dažādas bruņutis un iepriekš minētā zaļsvītrainā egļu laputis.

Bruņutīm un laputīm ir labi attīstīts snuķis, kas ļauj tiem caurdurt augu šūnas, sasniegt augu vadaudus un izsūkt sulas. Tā kā koku sulas ir pakļautas ievērojamam kapilāram spiedienam, laputis/bruņutis tās uzsūc pārmērīgā daudzumā; sulas pārpalikums tiek izvadīts caur kukaiņu gremošanas sistēmu un izdalīts kā pilienveidīgi ekskrementi, kas nokļūst uz blakus esošajiem zariem, skuļām, lapām un zemes. Lai gan liels medusrasas daudzums uz balteglēm ir salīdzinoši reti sastopams (ik pēc pieciem līdz septiņiem gadiem), parastais tās daudzums uz balteglēm noteikti ir daudz lielāks nekā uz citiem augiem. Baltegles parasti ražo medusrasu katru gadu, taču tās daudzums lielā mērā ir atkarīgs no klimata un augsnes apstākļiem. Vietās, kur pārsvarā aug baltegles, medusrasa tiek ražota lielākoties jūlijā un augustā, taču tas var turpināties arī septembrī.

Ķīmiskā sastāva dēļ lapu medum piemīt raksturīgas īpašības, kas to daudzējādā ziņā atšķir no ziedu medus. Tam ir augsts minerālvielu saturs, un tam ir tendence kristalizēties ātrāk nekā dažām citām medus šķirnēm. “Goranski medun” ir īpašas kategorijas lapu medus un viens no Horvātijas slavenākajiem mediem. Ar savām raksturīgajām īpašībām šis medus ir kļuvis par vienu no atpazīstamākajiem *Gorski Kotar* un *Ogulin-Plaški* zemiens zīmoliem un ieguvis sev īpašu nosaukumu — “medun”.

“Goranski medun” ir īpašas kategorijas medus, kas atšķiras no citām medus šķirnēm, pateicoties tā raksturīgajām iezīmēm (proti, maksimālajam mitruma saturam (18,00 %), maksimālajam HMF saturam (15 mg/kg) un minimālajai īpatnējai elektrovadītspējai (0,9 mS/cm)). “Goranski medun” ziedputekšņu sastāvs ietver medū esošās medusrasas indikatorus (sēnīšu sporas, hifu daļas, zaļās aļģes) un to augu sugu ziedputekšņus, kas sastopamas apgabalā ražošanas laikā. Tas līdz ar raksturīgajām organoleptiskajām un fizikāli ķīmiskajām īpašībām šo medu ievērojami atšķir no citām medus šķirnēm.

Nekādā gadījumā “Goranski medun” nedrīkst pakļaut intensīvam karstumam. “Goranski medun” ir atļauts dekristalizēt temperatūrā, kas nepārsniedz 40 °C. Tādējādi tas nemaina īpašības, ko tam piešķir medusrasa no noteiktajā apgabalā sastopamajiem augiem.

“Goranski medun” atspoguļo nesaraujamu saikni starp tā ražošanas reģiona ģeogrāfiskajām iezīmēm un produktu, ko tas raksturo. Savstarpējā saistība starp balteglu un egļu audzēm un blakus esošajām dižskābaržu un kļavu audzēm, to entomofaunu un lapu medus ražošanu ir tieši atkarīga no noteiktā apgabala ģeogrāfiskajām un topogrāfiskajām iezīmēm, kas tieši ietekmē “Goranski medun” īpašības un atšķirības.

“Goranski medun” ir medus, ko parasti iegūst no medusrasas avotu maisījuma, proti, no dabiskas, ar minerālvielām bagātas sastāvdaļas. Lielākoties tajā ir egļu un balteglu medusrasa, kas apvienota ar lapkoku — dižskābarža un kļavas — medusrasu.

Tā kā zaļsvītrīnā egļu laputs ir visizplatītākais saldo ekskrementu izdalītājs, lapu medus dažkārt var iegūt sarkanīgu nokrāsu. Medusrasai līdzīgus izdalījumus var dot arī laputis, un tādā gadījumā medus iegūst tumšākas nokrāsas — no brūnas krāsas līdz tumši brūnai vai gandrīz melnai krāsai —, ko bieži vien papildina eļļaini zaļganās svītras. Jāpiebilst, ka parastā kalnu kļavu laputs (*Drepanosiphum platanoidis*) ir visproduktīvākais saldo ekskrementu ražotājs kļavu audzēs. Tas jo īpaši attiecas uz kalnu kļavu (*Acer pseudoplatanus* L.), Norvēģijas jeb parasto kļavu (*Acer platanoides* L.) un lauku kļavu (*Acer campestre* L.), kas var dot salīdzinoši daudz medusrasas un ziedputekšņu, jo īpaši aprīļa beigās un maijā. Iepriekš minētās tipiskās augu sugas veido dominējošās 4. punktā noteiktā ģeogrāfiskā apgabala iezīmes. Plašie meži un zaļā ainava ir viena no svarīgākajām noteiktā apgabala vispārīgajām veģetācijas iezīmēm. Meža platības lielākoties aizņem apkārtējās un augstāk esošās teritorijas, un tas ir pats būtiskākais biškopju interešu saglabāšanai.

Biškopības senā vēsture *Gorski Kotar* apgabalā ir saistīta ar to vietējo iedzīvotāju praktisko zinātību un prasmēm, kuri gadsimtiem ilgi apgabalā ir nodarbojušies ar šo amatu. Viņu zinātība un prasmes ietver unikālas zināšanas par šā kalnu apgabala specifisko morfoloģiju, kā arī visaptverošas zināšanas par vietējiem nektāraugiem, valdošajiem klimatiskajiem apstākļiem un attiecīgajām biškopības metodēm, kuras izmanto šajā unikālajā apgabalā. “Goranski medun” ražo, izmantojot tradicionālas biškopības metodes, kas ir vairāk nekā simts gadus vecas. Viena no šādām metodēm ir tādu bišu stropu izmantošana, kam ir pārvietojami stropu rāmji, un visbiežāk tie ir *Alberti-Žnidaršič* (AŽ) vai *Langstroth-Root* (LR) stropi. *Gorski Kotar* apgabalā šie divi bišu stropu veidi ir visizplatītākie un praksē uzrādījuši labākos rezultātus. Biškopības metodes, piemēram, bišu stropu izvietošana, un tehnoloģiskie procesi, kas paredzēti, lai palielinātu guvumu no bišu ganībām, aizsargātu bites no kaitēkļiem, novērstu spietošanu un veiktu citus darbus, atspoguļo “Goranski medun” ražošanas ģeogrāfiskā apgabala klimatu un meteoroloģiskos apstākļus.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_Goranski-Medun_izmjena11082021.pdf