

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**  
(2017/C 292/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

„SLAVONSKI MED”

Nr UE: PDO-HR-02187 – 26.9.2016

ChNP ( X ) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Slavonski med”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Chorwacja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Slavonski med” jest to miód produkowany przez miejscową rasę pszczoł miodnych szarego koloru – pszczołę kraińską (*Apis mellifera carnica*, podtyp panoński) – z nektaru roślin miododajnych lub wydzielin żywych części roślin lub wydzielin owadów wysysających soki z żywych części roślin, które pszczoły zbierają, łączą ze specyficznymi substancjami własnymi, składają, odwadniają, gromadzą i pozostawiają do dojrzewania w komórkach plastra miodu w obrębie obszaru geograficznego określonego w pkt 4.

Zależnie od metody produkcji „Slavonski med” stanowi plaster miodu, miód w bryłkach lub krojony plaster w miodzie i miód odciągnięty. „Slavonski med” obejmuje:

1. miód akacjowy;
2. miód lipowy;
3. miód rzepakowy;
4. miód słonecznikowy;
5. miód kasztanowy;
6. miód kwiatowy;
7. miód spadziowy z dębu węgierskiego.

Wspólnymi charakterystycznymi właściwościami miodu „Slavonski med”, które mają wpływ na jego jakość, są procentowa zawartość wody i ilość hydroksymetylofurfuralu (HMF). Zawartość wody w miodzie „Slavonski med” wynosi nie więcej niż 18,3 %, a najwyższa zawartość HMF wynosi 16,5 mg/kg. Inną szczególną cechą miodu „Slavonski med” jest obecność pyłku gatunków roślin z rodziny *Brassicaceae*, *Robinia* spp. i rodziny *Rosaceae* jako pyłku dodatkowego (co najmniej 16 %) lub jako nieznaczonej domieszki pyłku (do 15 %). Zawartość sacharozy w miodzie „Slavonski med” jest niższa od wymaganych limitów.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

W poniższych tabelach przedstawiono właściwości fizykochemiczne, organoleptyczne cechy charakterystyczne i właściwości melisopalinologiczne różnych rodzajów miodu:

Miód	Woda [%]	HMF [mg/kg]	Właściwości melisopalinologiczne [%]	Przewodność elektryczna [mS/cm]	Działanie diastatyczne [skala Schade'a]	Zawartość sacharozy [g/100 g]
AKACJOWY	maks. 18,3	maks. 16,5	min. 20	maks. 0,2	min. 8	maks. 9
LIPOWY	maks. 18,3	maks. 16,5	min. 25	min. 0,5	min. 8	maks. 4
RZEPAKOWY	maks. 18,3	maks. 16,5	min. 61	maks. 0,3	min. 8	maks. 4
SŁONECZNIKOWY	maks. 18,3	maks. 16,5	min. 45	maks. 0,6	min. 8	maks. 4
KASZTANOWY	maks. 18,3	maks. 16,5	min. 86	min. 0,8	min. 8	maks. 4
KWIATOWY	maks. 18,3	maks. 16,5	x	maks. 0,8	min. 8	maks. 4
SPADZIOWY Z DĘBU WĘGIERSKIEGO	maks. 18,3	maks. 16,5	x	min. 0,8	min. 8	maks. 4

Miód	ORGANOLEPTYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE MIODU		
	Kolor	Smak	Zapach
AKACJOWY	żółty do jasnożółtego	przyjemny smak robinii akacjowej	niewyraźny słaby zapach
LIPOWY	jasnożółty do lekko zielonkawego	przyjemny, lekko gorzkawy smak	wyraźny smak kwiatów lipy
RZEPAKOWY	jasnożółty do słomkowego	średnio słodki do lekko kwaśnego	ziołowy, wyraźny
SŁONECZNIKOWY	bursztynowy	słodki do lekko szczypiącego	delikatny zapach słoneczników
KASZTANOWY	brązowy	gorzki, lekko kwaśny	silny przenikliwy zapach przejrzałych jabłek
KWIATOWY	żółty z odcieniami koloru czerwonego do ciemnego	przyjemnie słodki, lekko gorzkawy	słaby do intensywnego
SPADZIOWY Z DĘBU WĘGIERSKIEGO	wyraźnie ciemny, niemal czarny	średnio słodki	zapach miodu spadziowego

Miód	Gatunek roślin (pyłek dominujący, pyłek dodatkowy i pyłek stanowiący nieznaczną domieszkę)
Akacjowy	<i>Robinia pseudoacacia</i> (robinia akacjowa) min. 20 %, <i>Brassicaceae</i> , <i>Rosaceae</i>
Lipowy	<i>Tilia</i> (lipa) min. 25 %, <i>Robinia</i> spp. (akacja)
Rzepakowy	<i>Brassica napus</i> (rzepak) min. 61 %, <i>Rosaceae</i> , <i>Salix</i> spp. (wierzba)
Słonecznikowy	<i>Helianthus annuus</i> (słonecznik) min 45 %, <i>Brassicaceae</i>

Miód	Gatunek roślin (pyłek dominujący, pyłek dodatkowy i pyłek stanowiący nieznaczną domieszkę)
Kasztanowy	<i>Castanea sativa</i> (kasztan jadalny) min. 86 %
Kwiatowy	<i>Brassicaceae</i> (kapustowate), <i>Rosaceae</i> (rózowate), <i>Salix</i> spp. (wierzba)
Spadziowy z dębu węgierskiego	elementy spadzi (zarodniki i strzępki), <i>Castanea sativa</i> (kasztan jadalny)

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Pszczoły mogą być sztucznie dokarmiane poza okresem zbierania pyłku (wczesną wiosną i późną jesienią, w zależności od warunków pogodowych). Pszczoły można dokarmiać cukrem, lecz musi być on produkowany na określonym obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4. Miodu nie można wprowadzić do obrotu jako „Slavonski med”, jeżeli nie zostały spełnione warunki dotyczące sztucznego dokarmiania i jeżeli źródłem pożywienia pszczoł jest sztuczne dokarmianie.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji i odciążania miodu „Slavonski med” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie miodu „Slavonski med” musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4, w celu zapewnienia skuteczniejszej ochrony autentyczności i jakości tego produktu oraz jego identyfikowalności i kontroli.

Tylko w ten sposób można zachować jakość i zapobiec wystąpieniu jakichkolwiek zmian właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych. Transport towarów do nowej lokalizacji prowadzi do zmian temperatury i wilgotności, do absorpcji zapachów zewnętrznych oraz do zwiększenia ilości HMF i diastazy.

Pakowanie miodu „Slavonski med” na określonym obszarze zmniejsza ryzyko zmieszania go z miodem spoza obszaru, o którym mowa w pkt 4.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Każde opakowanie wprowadzone do obrotu musi być oznakowane logo przedstawionym na rysunku. Wszyscy użytkownicy marki, którzy wprowadzają produkt do obrotu zgodnie z jego specyfikacją, mają prawo używania logo na tych samych warunkach. Logo ma barwę brązową i czarną, jest otoczone chorwackim splotem, a w jego górnym lewym rogu przedstawiona jest pszczoła. Z lewej strony logo znajduje się mapa Chorwacji, a z prawej strony rok „1879” i dawny herb Slawonii. W środku logo znajduje się wiklinowy ul. W górnej części logo widnieje nazwa „Slavonski med”; w dolnej zaś przedstawiono trzy dębowe liście.

Rysunek: Logo miodu „Slavonski med”



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

„Slavonski med” jest produkowany w Slawonii, w obrębie granic administracyjnych miast i gmin następujących żupanii: wszystkich miast i gmin w żupanii vukowarsko-srijemskiej, osijecko-barańskiej, brodzko-posawskiej, požeđzko-slavonskiej, bielowarsko-bilogorskiej i virowiticko-podrawskiej oraz następujących miast i gmin w żupanii sisacko-moslavińskiej: Novska, Lipovljani i Jasenovac.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Szczegółowe informacje dotyczące geograficznego obszaru pochodzenia*

Czynniki naturalne

Granice regionu Slawonii wyznaczają koryta trzech dużych rzek nizinnych: Drawy od północy, Dunaju od wschodu i Sawy od południa. Głównym czynnikiem środowiskowym w tym regionie jest różnica dotycząca ukształtowania terenu i cech geomorfologicznych między obszarem górzystym na zachodzie a obszarem w przeważającej mierze równinnym na wschodzie. Najwyższy punkt (78 m n.p.m.) znajduje się na wysuniętym daleko na południowy wschód krańcu regionu, w Spačvie.

W całkowitej powierzchni Sławonii, wynoszącej 1 248 600 ha, grunty orne stanowią 52 % (655 468 ha), lasy 29 % (359 605 ha), łąki 4,2 %, a pastwiska 1,2 %.

Biorąc pod uwagę tego rodzaju strukturę użytkowania gruntów i wyraźne zróżnicowanie warunków klimatycznych, a także ukształtowanie terenu i cechy roślinności, warunki w Sławonii są idealne do produkcji miodu „Slavonski med”, który może być pochodną miodu akacjowego, lipowego, rzepakowego, słonecznikowego, kasztanowego, kwiatowego i spadziowego z dębu węgierskiego.

Uznając niepowtarzalny charakter szczególnych cech klimatycznych oraz cech gleby i wody Sławonii, jak również bogactwo jej flory i fauny, Republika Chorwacji objęła ochroną trzy obszary znajdujące się w jej granicach, tj. utworzyła parki narodowe. Obszarami tymi są: Kopački Rit, Papuk i Lonjsko Polje.

Czynnikami mającymi największy wpływ na warunki klimatyczne i pogodowe panujące w Sławonii są niska wysokość nad poziomem morza, usytuowanie w Kotlinie Panońskiej oraz fakt, że ekspozycja tego regionu skierowana jest ku wewnętrznej stronie kontynentu europejskiego. Przez większą część zimy obszar ten znajduje się pod wpływem masy zimnego powietrza, ale znacznie nagrzewa się latem. Im dalej na wschód, tym temperatura w lecie jest wyższa, a ilości opadów atmosferycznych spada.

Temperatury sprzyjające rośnięciu i rozwojowi roślin miododajnych występują we wszystkich czterech porach roku. Średnia temperatura wiosną wynosi 11,8 °C, średnia temperatura latem wynosi 21,1 °C, średnia temperatura jesienią wynosi 11,3 °C, a średnia temperatura zimą wynosi 1,0 °C. Średnia temperatura w sezonie wegetacyjnym (od kwietnia do września) wynosi 18,3 °C.

Roczny wzorzec opadów i ich rozłożenie są korzystne dla produkcji roślinnej i pszczelarstwa. Opady atmosferyczne występują przez 104–160 dni w roku.

Średnia miesięczna prędkość wiatru jest najwyższa w miesiącach wiosennych (w marcu i w kwietniu), a najniższa późnym latem i na początku jesieni (w sierpniu i we wrześniu). Wiatry wieją najczęściej z północnego zachodu i z południowego wschodu, a nieco rzadziej występują wiatry południowo-zachodnie i północno-wschodnie.

Rośliny miododajne rosnące na określonym obszarze Sławonii charakteryzują się różnymi okresami kwitnienia (od marca do listopada), co zapewnia pszczołom szeroki wybór źródeł nektaru i pyłku.

#### Czynniki ludzkie

Pszczelarze ze Sławonii kultywują tradycję produkcji miodu już od 130 lat. Najbardziej rozpowszechniona jest produkcja miodu na niewielką skalę, która stanowi źródło uzupełnienia domowych przychodów gospodarstw rodzinnych na obszarach wiejskich. Prowadzenie działalności pszczelarskiej w Sławonii od wielu lat przyczyniło się również do rozwoju i przekazywania pszczelarskiej wiedzy fachowej w formie ludzkich praktyk, umiejętności, zdolności i wiedzy.

Przodkowie pszczelarzy przekazali im następujące praktyki pszczelarskie w zakresie wytwarzania miodu „Slavonski med”:

- większość uli jest wykonana z drewna,
- pszczelarze przywiązują ogromne znaczenie do tego, aby odymianie odbywało się przy użyciu jako paliwa suchych pozostałości roślin, z których powstaje łagodny dym,
- nigdy nie należy sztucznie dokarmiać pszczół podczas okresu zbierania pyłku,
- plaster miodu odsklepia się w tradycyjny sposób przy użyciu odsklepiacza, noża lub szczotki,
- odciąganie miodu z ramki odbywa się bez podgrzewania, w trakcie odwirowywania,
- miodu nie pasteryzuje się,
- maksymalna temperatura, w jakiej można dokonywać dekrystalizacji miodu, wynosi 43 °C.

#### 5.2. Szczegółowe informacje dotyczące jakości i właściwości produktu

„Slavonski med” wyróżnia wartość HMF wynosząca maksymalnie 16,5 mg/kg i zawartość wody wynosząca maksymalnie 18,3 %, gdy produkt jest świeży. „Slavonski med” zawiera spektrum pyłkowe, co oznacza, że większość miodów jednokwiatowych i wielokwiatowych zawiera pyłki z gatunków roślin należących do rodzin *Brassicaceae* i *Rosaceae* oraz z *Robinia* spp. Cecha ta odróżnia „Slavonski med” od miodów produkowanych na innych obszarach. Zawartość sacharozy w miodzie „Slavonski med” jest niższa od wymaganych limitów.

Właściwości miodu „Slavonski med” znajdują swoje odzwierciedlenie w jego właściwościach fizykochemicznych, melisopalinologicznych i organoleptycznych cechach charakterystycznych. Produkt można poddać dekrystalizacji w maksymalnej temperaturze 43 °C, co zapewnia zachowanie właściwości miodu, które uzyskuje on dzięki charakterystycznej dla określonego obszaru flory i dzięki pszczołom.

Nazwę „Slavonski med” stosuje się zarówno na rynku, jak i w języku potocznym (paragon (2014 r.); nota z podziękowaniem za darowiznę (2015 r.); list z podziękowaniem (2015 r.); oznaczenie na opakowaniu).

### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem a właściwościami produktu

Dzięki korzystnym warunkom klimatycznym i glebowym oraz obfitości gatunków roślin miododajnych na pastwiskach, łąkach, polach i w rozległych lasach Sławonii, a także dzięki występowaniu terenów zalewowych i bagien wzdłuż rzek Sawy, Drawy i Dunaju, miejscowe pszczoły krajinskie (*Apis mellifera carnica*, podtyp panoński) od tysięcy lat są w stanie znajdować pastwiska obfitujące w nektar i pyłki. Dzięki powstaniu wyjątkowego obszaru rolno-środowiskowego „Slavonski med” może wyróżniać się jako czysty miód odmianowy. Jest on jako taki uznawany i doceniany na rynku.

Praca w pasiekach i warunki, które mają decydujący wpływ na produkcję miodu, są bezpośrednio związane z klimatem, który na terenie Sławonii sprzyja produkcji miodu „Slavonski med”.

Temperatury panujące wiosną umożliwiają wczesny i obfity wzrost roślin, drzew owocowych i łąk kwitnących na wiosnę; temperatury w lecie sprzyjają natomiast dojrzewaniu upraw rolnych, spośród których niektóre są miododajne i mają istotne znaczenie w wytwarzaniu miodu „Slavonski med”.

Warunki klimatyczne panujące jesienią są odpowiednie dla pszczoł, które przygotowują się do hibernacji, zaś warunki klimatyczne panujące zimą sprzyjają hibernacji i sprawiają, że pszczoły są dobrze przygotowane do nowego sezonu.

Optymalne temperatury panujące wiosną i latem sprzyjają wydzielaniu nektaru przez większość roślin. Rośliny kwitnące na wiosnę wydzielają nektar przy niższych temperaturach, podczas gdy rośliny kwitnące latem potrzebują wyższych temperatur w nocy, aby wydzielanie nie zmniejszyło się lub aby nie ustało.

Opady atmosferyczne występują rzadziej niż co trzeci dzień w roku (jednak co najmniej przez 104 dni), co oznacza, że w ciągu roku występuje wystarczająca liczba dni bez opadów, gdy pszczoły mogą zbierać nektar.

Wiosną pszczoły mają dostęp do większej ilości nektaru. Czerpią z niego energię i są w stanie łatwiej przeciwstawić się prądom powietrza. Późnym latem siła wiatru oraz ilość nektaru zmniejszają się, a pszczoły wkładają mniej energii w pokonywanie wiatru i łatwiej jest im ją zachować, aby przygotować się do hibernacji.

W sprawozdaniu jednostki należącej do miasta Đakovo opublikowanym w 1845 r. w *List mesečni horvatsko-slavonskog Gospodarskoga društva* [Miesięcznik chorwackich i sławońskich przedsiębiorstw handlowych] stwierdzono, że „nie ma ani jednej miejscowości lub gminy na terenie Sławonii, gdzie nie produkowano by wysokiej jakości miodu”. W 1879 r. w Osijeku ustanowiono Sławońskie Stowarzyszenie Pszczelarstwa – pierwsze i najstarsze tego typu stowarzyszenie w Europie południowo-wschodniej – a w marcu 1881 r. założono czasopismo *Slavonska Pčela* [Sławońska pszczoła], które pełniło funkcję biuletynu Sławońskiego Stowarzyszenia Pszczelarstwa. Po założeniu czasopisma bardzo szybko powstawały oddziały stowarzyszenia. Sławońskie Stowarzyszenie Pszczelarstwa aktywnie angażuje się we wspieranie pszczelarstwa na terenie Sławonii i podejmuje działania na rzecz poprawy jakości miodu „Slavonski med”, zachęcając nauczycieli szkół podstawowych do angażowania się w rozwój pszczelarstwa, podnosząc świadomość postępów w zakresie pszczelarstwa, rozpowszechniając najnowsze informacje dotyczące pszczelarstwa i kalendarzy zbierania pyłku przez pszczoły itp. O znaczeniu wkładu stowarzyszenia w rozwój pszczelarstwa na terenie Sławonii i ogólnie na Chorwacji świadczyć może fakt, że Bogdan Penjić (1852–1918), założyciel i wieloletni sekretarz tego najstarszego stowarzyszenia i jednocześnie redaktor czasopisma *Slavonska pčela*, jest uważany za ojca współczesnego pszczelarstwa w Chorwacji. Był on odpowiedzialny za wprowadzenie pierwszych uli z ruchomymi ramkami (w 1871 r.) i pierwszych miodarek oraz za zapoczątkowanie korzystania z węży (w 1879 r.). Pierwszą wystawę pszczelarską zorganizowano w Osijeku w 1889 r., a w 1903 r. Stowarzyszenie Pszczelarstwa z Vukovaru ogłosiło w gazecie *Gospodarski list* inicjatywę zorganizowania targów pszczelarskich.

Połączenie szczególnych warunków glebowo-klimatycznych i wielowiekowego doświadczenia lokalnej ludności w zakresie pszczelarstwa oraz współzależność między tymi dwoma czynnikami sprawiły, że „Slavonski med” ma szczególny skład fizykochemiczny i szczególne organoleptyczne cechy charakterystyczne, dzięki czemu miód ten cieszy się renomą wśród konsumentów i jest przez nich doceniany.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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