

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2017/C 292/09)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

«SLAVONSKI MED»

N.º UE: PDO-HR-02187 — 26.9.2016

DOP (X) IGP ( )

**1. Nome**

«Slavonski med»

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Croácia

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício****3.1. Tipo de produto**

Classe 1.4. Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos exceto manteiga, etc.)

**3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1**

O «Slavonski med» é um mel produzido por uma raça de abelhas autóctone de cor cinzenta, a abelha-carniolana (lat. *Apis mellifera carnica* — subtipo panoniano), a partir do néctar de plantas melíferas ou das secreções procedentes de partes vivas de plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, depositam, desidratam, armazenam e deixam amadurecer nos favos da colmeia, na área geográfica identificada no ponto 4.

Consoante o modo de produção, o «Slavonski med» é mel em favos ou mel com pedaços de favos. O «Slavonski med» é:

1. mel de acácia-bastarda,
2. mel de tília,
3. mel de colza,
4. mel de girassol,
5. mel de castanheiro,
6. mel de flores,
7. mel de melada.

As características comuns próprias do «Slavonski med» que influenciam a qualidade do produto são o teor de água e o teor de hidroximetilfurfural (HMF). O teor de água do «Slavonski med» não excede 18,3 % e o seu teor de HMF é igual ou inferior a 16,5 mg/kg. Outra especificidade do «Slavonski med» reside na presença de pólenes de espécies vegetais da família das brassicáceas, da família das rosáceas e da espécie *Robinia* (acácia-bastarda), sob a forma de pólenes acessórios (mínimo 16 %) ou de pólenes secundários (máximo 15 %). O seu teor de sacarose é inferior aos valores prescritos.

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

As características físico-químicas, organolépticas e melissopalínológicas das diferentes variedades de mel são apresentadas nos quadros seguintes:

Mel	Água (%)	HMF (mg/kg)	Características melissopalínológicas (%)	Condutividade elétrica (mS/cm)	Índice diastásico (escala de Schade)	Teor de sacarose (g/100g)
ACÁCIA-BASTARDA	máx. 18,3	máx. 16,5	mín. 20	máx. 0,2	mín. 8	máx. 9
TÍLIA	máx. 18,3	máx. 16,5	mín. 25	mín. 0,5	mín. 8	máx. 4
COLZA	máx 18,3	máx. 16,5	mín. 61	máx. 0,3	mín. 8	máx. 4
GIRASSOL	máx. 18,3	máx. 16,5	mín. 45	máx. 0,6	mín. 8	máx. 4
CASTANHEIRO	máx. 18,3	máx. 16,5	mín. 86	mín. 0,8	mín. 8	máx. 4
FLORES	máx. 18,3	máx. 16,5	x	máx. 0,8	mín. 8	máx. 4
MEL DE MELADA	máx. 18,3	máx. 16,5	x	mín. 0,8	mín. 8	máx. 4

Mel	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO MEL		
	Cor	Sabor	Cheiro
ACÁCIA-BASTARDA	amarela a amarelo-clara	agradável, a acácia-bastarda	cheiro fraco, pouco acentuado
TÍLIA	amarelo-clara a ligeiramente esverdeada	agradável, com um ligeiro travo amargo	cheiro acentuado a flores de tília
COLZA	amarelo-clara ou amarelo-palha	medianamente doce e ligeiramente ácido	vegetal, acentuado
GIRASSOL	amarelo-ambarina	doce a ligeiramente amargo	cheiro fraco a planta de girassol
CASTANHEIRO	cor castanha	amargo, ligeiramente ácido	forte e penetrante a maçã demasiado madura
FLORES	amarela, com matizes avermelhados a mais escuros	agradavelmente doce, muito ligeiramente amargo	fraco a intenso
MEL DE MELADA	muito escura, quase negra	medianamente doce, distintamente ácido	cheiro a mel de floresta

Mel	Espécie vegetal (pólen dominante, pólen acessório e pólen secundário)
Acácia-bastarda	<i>Robinia pseudoacacia</i> (acácia-bastarda) mínimo 20 %, <i>Brassicaceae</i> (brassicáceas), <i>Rosaceae</i> (rosáceas)
Tília	<i>Tilia</i> (tília) mínimo 25 %, <i>Robinia spp.</i> (acácia-bastarda)
Colza	<i>Brassica napus</i> (colza) mínimo 61 %, <i>Rosaceae</i> (rosáceas), <i>Salix spp.</i> (salgueiro)
Girassol	<i>Helianthus annuus</i> (girassol) mínimo 45 %, <i>Brassicaceae</i> (brassicáceas)

Mel	Espécie vegetal (pólen dominante, pólen acessório e pólen secundário)
Castanheiro	<i>Castanea sativa</i> (castanheiro) mínimo 86 %
Flores	<i>Brassicaceae</i> (brassicáceas), <i>Rosaceae</i> (rosáceas), <i>Salix spp.</i> (salgueiro)
Mel de melada	Elementos de melada (esporos e filamentos de micélio), <i>Castanea sativa</i> (castanheiro)

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A alimentação artificial das abelhas é tolerada durante o período de escassez de alimentos (início da primavera e fim do outono, consoante as condições meteorológicas). Pode ser efetuada com açúcar, que deve ser produzido na área geográfica identificada no ponto 4. O mel não pode ser comercializado sob a denominação «Slavonski med» se as condições aplicáveis à alimentação artificial não forem respeitadas e se as abelhas forem alimentadas de forma totalmente artificial.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as fases de produção e extração do «Slavonski med» devem ter lugar na área geográfica identificada no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

O acondicionamento do «Slavonski med» deve ser efetuado na área geográfica identificada no ponto 4, de modo a preservar melhor a sua autenticidade e qualidade, bem como a garantir a rastreabilidade e o controlo do produto.

Esta prática permite garantir a qualidade do produto e evitar eventuais alterações das suas propriedades físico-químicas e organoléticas. As deslocações implicam mudanças da temperatura e da humidade ou a absorção de cheiros estranhos, bem como um aumento do teor de HMF e de diástases.

Além disso, o acondicionamento do «Slavonski med» na área delimitada permite reduzir o risco de mistura com um mel que não seja originário da área geográfica identificada no ponto 4.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O logótipo representado na ilustração deve ser apostado em cada uma das embalagens comercializadas. O direito de utilização deste logótipo é concedido, em condições idênticas, a todos os utilizadores da denominação que coloquem no mercado um produto conforme com o caderno de especificações. O logótipo, a castanho e preto, é orlado com a típica trança croata, na qual está pousada uma abelha, do lado superior esquerdo. Dentro do logótipo figura, à esquerda, um mapa da Croácia e, à direita, a inscrição «1879» junto ao antigo brasão da Eslavónia. O centro do logótipo é ocupado por uma colmeia em vime. A parte superior do logótipo ostenta a menção «Slavonski med» e a parte inferior três folhas de carvalho.

*Ilustração: Logótipo do «Slavonski med»*



#### 4. **Delimitação concisa da área geográfica**

O «Slavonski med» é produzido na Eslavónia, na área geográfica delimitada pelas fronteiras administrativas das cidades e dos municípios das seguintes «joupannies» (circunscrições administrativas): todo o território das *joupannies* de Vukovar-Srijem, Osijek-Baranja, Brod-Posavina, Požega-Slavonie, Bjelovar-Bilogora e Virovitica-Podravina, e, na *joupanie* de Sisak-Moslavina, as cidades e os municípios seguintes: Novska, Lipovljani e Jasenovac.

#### 5. **Relação com a área geográfica**

##### 5.1. *Informações pormenorizadas sobre a área geográfica*

Fatores naturais

O território da região da Eslavónia é delimitado por três grandes rios de planície: o Drave a norte, o Danúbio a leste e o Save a sul. A diferença do relevo e das características geomorfológicas entre o oeste montanhoso e o leste essencialmente constituído por planícies constitui um fator determinante desta zona. O ponto mais baixo (78 metros acima do nível do mar) está situado na região de Spačva.

Numa superfície total de 1 248 600 hectares, a região da Eslavónia conta com 52 % (655 468 hectares) de terras aráveis, 29 % de florestas (359 605 hectares), 4,2 % de planícies e 1,2 % de pastagens.

Em consequência desta estrutura e da grande diversidade de condições climáticas, bem como da configuração do terreno e da vegetação, a região da Eslavónia apresenta condições ideais para a produção do «Slavonski med» (mel de acácia-bastarda, tília, colza, girassol, castanheiro, flores e melada).

Tendo em conta as suas especificidades climáticas, pedológicas e hidrológicas únicas, bem como a riqueza da sua fauna e flora, a República da Croácia criou neste território três zonas protegidas, os parques naturais de Kopački rit, Papuk e Lonjsko polje.

O clima e as condições meteorológicas da Eslavónia são principalmente determinados pela sua baixa altitude, a sua localização na bacia Panoniana e a sua exposição ao interior do continente europeu. Embora o frio predomine durante a maior parte do inverno, os verões são muito quentes. Durante o verão, a temperatura aumenta progressivamente de oeste para leste, ao mesmo tempo que a precipitação diminui.

Ao longo das quatro estações, os sucessivos regimes de temperatura favorecem o crescimento e o desenvolvimento das plantas melíferas. A temperatura média é de 11,8 °C na primavera e atinge 21,1 °C no verão. No outono, a temperatura média eleva-se a 11,3 °C e, no inverno, a 1,0 °C. A temperatura média durante o período vegetativo (de abril a setembro) é de 18,3 °C.

O ritmo das estações e os regimes de precipitação favorecem a produção vegetal e a apicultura. O número de dias com precipitação varia entre 104 e 160 por ano.

A velocidade média do vento é maior nos meses de primavera (março e abril) e mais baixa no fim do verão e no início do outono (agosto e setembro). Os ventos mais frequentes são os de nordeste e de sudeste, sendo os ventos de sudoeste e de nordeste os segundos mais comuns.

As plantas melíferas que crescem na área delimitada da Eslavónia florescem em alturas diferentes (de março a novembro), proporcionando, assim, às abelhas fontes abundantes de néctar e de pólen.

#### Fatores humanos

Os apicultores da Eslavónia perpetuam uma tradição apícola com 130 anos de existência. Trata-se habitualmente de uma produção de mel em pequena escala, destinada a complementar os rendimentos das famílias que vivem em explorações familiares nas zonas rurais. Ao longo de muitos anos de exercício da apicultura na região da Eslavónia, o *savoir-faire* nesta matéria desenvolveu-se e transmitiu-se através da prática, da experiência, das competências e dos conhecimentos adquiridos pela população.

A prática ancestral da apicultura para a produção do «Slavonski med» apresenta as seguintes características:

- grande parte das colmeias são feitas de madeira,
- os fumigadores são utilizados com muita precaução, usando-se como combustível resíduos vegetais secos, que produzem um fumo ligeiro,
- é proibido alimentar as abelhas durante o período de safra,
- a desoperculação dos alvéolos é efetuada de modo tradicional, com pentes, facas ou escovas destinadas a esse fim,
- o mel é extraído dos quadros sem aquecimento, por centrifugação,
- o mel não é pasteurizado,
- o mel pode ser descristalizado à temperatura máxima de 43 °C.

#### 5.2. Informações pormenorizadas sobre a qualidade e as características do produto

O «Slavonski med» distingue-se pela frescura, tendo em conta o seu teor máximo de HMF de 16,5 mg/kg e seu teor de água igual ou inferior a 18,3 %. Possui um espetro polínico que inclui pólenes pertencentes às famílias das brassicáceas, das rosáceas e da espécie *Robinia* na maior parte dos meles monoflorais ou poliflorais, o que o distingue do mel produzido noutras regiões. O seu teor de sacarose é inferior aos valores prescritos.

As características do «Slavonski med» estão associadas às suas propriedades físicas, químicas, melissopalínológicas e organoléticas. O «Slavonski med» pode ser descristalizado à temperatura máxima de 43 °C, o que garante que as suas propriedades, decorrentes da flora específica existente na área identificada e de que as abelhas se alimentam, permanecem inalteradas.

A denominação «Slavonski med» é utilizada tanto a nível comercial como na linguagem corrente (recibo, 2014; carta de agradecimento por uma oferta, 2015; agradecimento, 2015; menção numa embalagem).

### 5.3. Relação causal entre a área geográfica e as características do produto

Graças às condições climáticas e pedológicas favoráveis e à abundância de espécies botânicas melíferas nas pastagens, pradarias, campos e vastas florestas da Eslavónia, bem como nos paus e planícies aluviais situados ao longo do Save, do Drave e do Danúbio, há milénios que as abelhas carniolanas autóctones (lat. *Apis mellifera carnica*, sub-tipo panoniano) encontram facilmente pastagens ricas em mel e pólen. Constituiu-se, assim, uma zona agroecológica sem igual, que confere ao «Slavonski med» um lugar à parte enquanto mel varietal puro, reconhecido e apreciado no mercado.

Os trabalhos no apiário e as condições de colheita do mel estão diretamente associados ao clima que, na Eslavónia, é propício à produção do «Slavonski med».

As temperaturas primaveris permitem um crescimento precoce e abundante das plantas, árvores de fruto e pradarias, enquanto as temperaturas estivais favorecem o amadurecimento das culturas agrícolas, algumas das quais são melíferas e essenciais para a produção do «Slavonski med».

As condições outonais são adequadas aos preparativos das abelhas para a hibernação, ao passo que as condições inverniais lhes permitem uma boa hibernação e uma boa entrada na época apícola seguinte.

As temperaturas ideais da primavera e do verão favorecem a secreção do néctar na maioria das plantas. As plantas de primavera segregam néctar com temperaturas pouco elevadas, ao passo que no verão é necessária uma temperatura noturna relativamente elevada, dado que a secreção cessa ou diminui.

Os dias com precipitação (no mínimo, 104 dias por ano) não chegam a um terço do ano, havendo suficientes dias sem chuva para as abelhas poderem recolher néctar.

Na primavera, as abelhas dispõem de uma quantidade bastante grande de néctar nas plantas, de onde extraem a energia necessária para resistirem às correntes aéreas. No fim do verão a força do vento diminui, tal como a quantidade de néctar, e as abelhas gastam menos energia a resistir ao vento, armazenando-a mais facilmente para se prepararem para a hibernação.

Em 1845, no boletim mensal da Sociedade de Economia Croata-Eslavónica «List mesečni horvatsko-slavonskoga gospodarskoga društva», um artigo consagrado à sucursal de Đakovo afirma que «não existe nenhuma localidade, nem nenhum município da Eslavónia que não produza um mel de boa qualidade». Em 1879, foi fundada em Osijek a Sociedade Apícola da Eslavónia, a primeira e mais antiga associação do género na Europa de Sudeste, que em março de 1881 começou a publicar um boletim intitulado «Slavonska Pčela» (abelha da Eslavónia). Após a fundação do periódico, as delegações da associação multiplicaram-se rapidamente. A Sociedade Apícola da Eslavónia empenhou-se ativamente na promoção da apicultura na região e na melhoria da qualidade do «Slavonski med», encorajando o ensino da apicultura na escola primária e divulgando informações sobre essa atividade em crescimento, os últimos progressos no domínio da apicultura, calendários de alimentação das abelhas, etc. Para apreciar o seu contributo para o desenvolvimento da apicultura na Eslavónia e, por conseguinte, na Croácia, basta recordar que o fundador da mais antiga associação apícola, da qual foi durante muito tempo secretário e chefe de redação do «Slavonska pčela», Bogdan Penjić (1852-1918), é conhecido, dentro e fora da Eslavónia, como o pai da apicultura moderna na Croácia. O seu nome está associado à introdução na região da primeira colmeia com favos móveis (1871), do primeiro extrator e da utilização de folhas de cera (1879). A primeira exposição apícola teve lugar em Osijek, em 1889, e em 1903 a Sociedade Apícola de Vukovar lançou os alicerces, no «Gospodarski list» (jornal económico), da organização de um mercado de mel.

A conjugação de condições edafoclimáticas específicas com a experiência secular da população local no domínio da apicultura, bem como a interação entre os dois fatores, tem influência no facto de o «Slavonski med» apresentar uma composição físico-química específica e características organolépticas particulares que o tornam um mel reconhecido e apreciado pelos consumidores.

### Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

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