

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2021/C 463/20)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Zagorski bagremov med”

Nr. UE: PDO-HR-02612 – 1 iunie 2020

DOP (X) IGP ()

1. Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]

„Zagorski bagremov med”

2. Statul membru sau țara terță

Republica Croația

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.4 Alte produse de origine animală (ouă, miere, produse lactate cu excepția untului etc.)

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

3.2.1. Definiția produsului

Produsul „Zagorski bagremov med” se obține din nectarul de salcâm (*Robinia pseudoacacia*), ca specie de plantă predominantă, și din plante melifere concomitente din regiunea Hrvatsko Zagorje. Condițiile geomorfologice și climatice specifice regiunii au influențat apariția speciilor de plante concomitente, care, împreună cu speciile principale de plante, au impact asupra originii botanice a mierii. Produsul este plasat pe piață sub formă de miere extrasă, miere în fagure sau miere extrasă cu bucăți de fagure.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.2.2. Caracteristicile polenului

Pe lângă polenul de salcâm (*Robinia pseudoacacia*), în spectrul polenurilor din mierea „Zagorski bagremov med” poate fi prezent și polenul următoarelor specii de plante de nectar: sânger (*Cornus sanguinea*), crușin (*Frangula alnus*), vâsc de stejar (*Loranthus europaeus*), plante din familia compozită (*Asteraceae*), arțar (*Acer* spp.), trifoi roșu (*Trifolium pratense*), păpădie (*Taraxacum officinale*), plante din familia cruciferelor (*Brassicaceae*), specii de fructe (*Prunus* spp.), plante din familia compozită de tip păpădie (*Asteraceae*: tipul *Taraxacum*), plante din familia umbeliferelor (*Apiaceae*), muștar (*Sinapis* spp.), tei (*Tilia* spp.), ghizdei (*Lotus corniculatus*), țintaură (*Centaurea* spp.) și polenul altor specii de plante în proporții mai mici. În spectrul polenurilor poate fi prezent și polenul următoarelor specii de plante fără nectar: frasin (*Fraxinus* spp.), golomăț (*Dactylis glomerata*), plante din familia gramineelor (*Poaceae*), pătlagină (*Plantago* spp.), crețușcă (*Filipendula* spp.), rogoz (*Carex* spp.), stejar (*Quercus* spp.) și mac (*Papaver* spp.).

Atunci când conținutul de polen al speciilor de plante fără nectar din mierea „Zagorski bagremov med” se scade din cantitatea totală de polen, peste 27 % trebuie să fie polen de salcâm (*Robinia pseudoacacia*).

3.2.3. Caracteristici organoleptice

Mierea „Zagorski bagremov med” are următoarele caracteristici organoleptice:

Aspect

Culoare: foarte deschisă, variind de la aproape incoloră până la galben deschis și galben-pai, în funcție de caracterul unifloral al eșantionului de miere.

Limpezime: extrem de limpede.

Cristalizare: rămâne în stare lichidă o perioadă îndelungată de timp, cristalizând rareori.

Miros:

nu este intens și se poate percepe un miros de floare de salcâm și de ceară proaspătă, în funcție de caracterul unifloral al eșantionului de miere.

Gust:

de la mediu la foarte dulce, cu aciditate scăzută.

Aromă:

aromă persistentă pe termen scurt până la mediu de vanilie, floare de salcâm, fagure virgin și unt proaspăt.

3.2.4. Parametri fizico-chimici

conținut de apă: maximum 18,0 %.

conductivitate electrică: maximum 0,25 mS/cm.

conținut de hidroximetilfurfural (HMF): maximum 15 mg/kg de miere.

3.3. **Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)**

Este interzisă hrănirea coloniilor de albine în timp ce acestea ies la cules de polen.

3.4. **Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată**

Toate etapele obținerii produsului „Zagorski bagremov med” (cules de polen și extracție) trebuie să aibă loc în aria geografică definită la punctul 4.

3.5. **Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată**

Pentru a asigura calitatea și trasabilitatea produsului, mierea „Zagorski bagremov med” trebuie ambalată în aria geografică delimitată. În timpul transportului, temperaturile (ridicate) inadecvate pot modifica parametrii fizico-chimici și caracteristicile organoleptice ale produsului „Zagorski bagremov med” sau pot duce la absorbirea de mirosuri străine nedorite sau atragerea umezelii din aer în miere. Din acest motiv, se utilizează capace ermetice pentru ambalarea mierii și se recomandă utilizarea capacelor metalice.

Pentru ambalarea mierii se utilizează ambalaje de diferite dimensiuni, în funcție de condițiile de pe piață, și se ține evidența corespunzătoare.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Înainte de a fi comercializate, toate ambalajele trebuie să poarte logoul special „Zagorski bagremov med”, care trebuie să fie mai mare decât celelalte inscripții de pe ambalaj. Reprezentarea grafică a logoului constă într-un fond negru, cu textul ZAGORSKI BAGREMOV MED în mijloc, cuvintele „zagorski” și „med” scrise cu alb și cuvântul „bagremov” cu galben. În stânga textului sunt trei albine albe stilizate de diferite dimensiuni (Figura 1).



Figura 1 Logoul „Zagorski bagremov med”

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică de producție a mierii „Zagorski bagremov med” cuprinde regiunea Hrvatsko Zagorje, și anume: județul Krapina-Zagorje în întregime; partea vestică a județului Varaždin, care include orașele și comunele Bednja, Lepoglava, Ivanec, Novi Marof, Breznički Hum și Breznica; și marginea județului Zagreb care se învecinează cu județele Krapina-Zagorje și Varaždin, care include comunele Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra și Bedenica și așezările Kupljenovo, Bregovljana, Hruševac Kupljenski și Pojatno.

5. Legătura cu aria geografică

Specificitatea ariei geografice

Vegetația naturală și agricultura extensivă caracterizează cea mai mare parte a regiunii Hrvatsko Zagorje, care are o producție sau industrie agricolă intensivă redusă. Prin urmare, aria geografică delimitată la punctul 4 oferă condiții optime pentru dezvoltarea apiculturii.

Specificitatea produsului „Zagorski bagremov med” este determinată în mare măsură de factorii topografici și climatici și de resursele florale ale ariei geografice delimitate.

Aria geografică delimitată are o climă umedă de tip continental. Iarna este relativ blândă, vara moderat de caldă, toamna puțin mai caldă decât primăvara, iar valorile medii ale ambelor sezoane de tranziție depășesc temperatura medie anuală. Toamna târzie și iarna sunt adesea mai calde și mai însorite pe dealuri decât la câmpie. Văile se confruntă frecvent cu îngheț, de care dealurile sunt ferite. Regiunea Hrvatsko Zagorje are un tipar de precipitații continentale, cu ploi frecvente și abundente în lunile mai, iunie și iulie, și anume în perioada de vegetație. În luna noiembrie se constată un nou vârf de precipitații, în timp ce în lunile februarie și martie cad cele mai puține precipitații. Precipitațiile anuale ating aproximativ 1 000 mm. Intensitatea vântului este afectată de relieful deluros. Vânturile de vest sunt cele mai frecvente, cu o durată de 45 % din an, urmate de vânturile de est, care durează 29 % din an, în timp ce în aproximativ 6 % din an nu bate vântul. Intensitatea maximă a vântului variază de la forța 6 la forța 9, cea mai puternică fiind înregistrată începând cu sfârșitul toamnei și până la începutul primăverii (Crkvenčić et al, 1974b, în: *Geografija SR Hrvatske* (Geografia Republicii Socialiste Croația, p. 69-81).

O trăsătură specifică și recunoscută a regiunii Hrvatsko Zagorje este multitudinea sa de dealuri, care țin la adăpost salcâmiile de înghețurile de la sfârșitul primăverii. De asemenea, relieful deluros permite ca înflorirea salcâmiilor și culesul de polen de către albine să dureze mai mult, deoarece florile de salcâm apar primele în zone protejate mai joase, înainte de înflorirea la altitudini mai mari. Deși albinele culeg polenul salcâmiilor timp de aproximativ 10-12 zile pe câmpiile din Croația, în aria geografică delimitată, grație configurației terenului, acest interval este prelungit la 20 de zile [Šimić, 1980, în: *Naše medonosno bilje* (Plantele noastre melifere, p. 84 și 85)].

Condițiile climatice din aria geografică delimitată influențează în mare măsură secreția de nectar. Potrivit autorilor Farkas și Zajacz (2007) (*Producția de nectar pentru industria apicolă maghiară*, p. 134), condițiile optime pentru secreția nectarului de salcâm sunt absența vântului, nopțile calde (aproximativ 15 °C) cu suficientă rouă dimineața și zilele moderat de calde cu o temperatură de 25 °C în timpul zilei. Valorile aproximative în ceea ce privește temperatura aerului au fost confirmate într-un studiu realizat de Krušelj pe parcursul unei perioade de trei ani în timpul perioadei de înflorire a salcânilor în județul Krapina-Zagorje [teză de doctorat din 2012 *Utjecaj vremenskih i proizvodnih uvjeta na kakvoću bagremova meda s područja Krapinsko-zagorske županije* (Influența condițiilor meteorologice și de producție asupra calității mierii de salcâm din județul Krapina-Zagorje), p. 66, 77 și 81].

Specificitatea ariei geografice delimitate este reflectată și în resursele sale florale, și anume prezența arboreturilor de salcâm, majoritatea fiind prezente în grupuri sau amestecate cu alte specii de arbori. Ca plantă foarte reproductivă, salcâmul se răspândește ușor, ocupând rapid solul umed, fertil, și poate acționa ca specie pionieră.

Aria geografică delimitată se bucură de o tradiție seculară în apicultură, care a fost una dintre principalele îndeletniciri agricole de pe moșiile și domeniile din Zagorje. Mierea și ceara au fost unele dintre cele mai căutate produse de pe piață. Acesta este motivul pentru care, încă din 1626, Parlamentul croat [Petrić, 2011, în: *Samobor i okolica u ranom novom vijeku* (Sambor și împrejurimile acestuia în cursul perioadei moderne timpurii), p. 309-310 și F. Šišić, 1918, în: *Podatci o skladištima meda* (Date privind depozitele de miere), arhivele parlamentare croate, p. 458, 465] a decretat că mierea poate fi exportată numai din orașele Krapina, Varaždin și Samobor [Mudrinjak, 2017, în: *Hrvatska pčela* (Albina meliferă croată), p. 203-205]. Mierea exportată din Croația trebuia să fie cântărită, iar 100 kg de miere cântărită costau 2 Kreuzer.

Specificitatea produsului

Prezența granulelor de polen din speciile de plante existente în aria de producție permite determinarea atât a originii geografice, cât și a originii botanice a mierii. Potrivit rezultatelor analizelor de polen efectuate în numeroase studii, procentul minim de 20 % granule de polen de salcâm necesar pentru declararea unui soi de miere ca fiind unifloral crește la 27 % în cazul „Zagorski bagremov med”. Caracterul unifloral clar al mierii este reflectat în proprietățile fizico-chimice (conductivitate electrică) și în expresivitatea caracteristicilor organoleptice ale acesteia, fiind evidențiate specificitatea și caracterul său distinctiv în comparație cu eșantioanele din același tip de miere din alte regiuni. În plus, chiar și după ani de evaluare a mierii de salcâm din aria geografică delimitată, monitorizarea originii botanice a eșantioanelor sale nu a prezentat nicio urmă de polen provenit din rapiță. Acest fapt evidențiază specificitatea regiunii în comparație cu majoritatea celorlalte părți ale Croației în care se poate obține mierea de salcâm.

Legătura cauzală dintre specificitatea ariei geografice și specificitatea produsului

Factorii topografici și climatici și resursele florale ale ariei geografice delimitate pentru obținerea mierii „Zagorski bagremov med” determină specificitatea acestui produs. Configurația terenului (relief deluros) din regiunea Hrvatsko Zagorje influențează durata înfloririi salcâmului și, prin urmare, culesul de polen de către albine, pe care îl prelungește până la 20 de zile. În același timp, din cauza proprietăților solului (soluri mai grele, acide), a parcelelor mici, fragmentate de teren, precum și a dificultății de a aplica tehnici agricole, nu există o tradiție de cultivare a rapiței, ceea ce face ca aria geografică delimitată să fie deosebit de propice pentru obținerea mierii „Zagorski bagremov med”, comparativ cu alte părți din Croația în care mierea de salcâm se produce în zone plantate cu rapiță și este imposibil să se evite prezența nectarului (și, prin urmare, a polenului) de rapiță.

Specificitatea produsului „Zagorski bagremov med” se bazează pe tradiția îndelungată a apiculturii, astfel încât legătura cu aria geografică delimitată se reflectă și în elementele istorice, tradiționale și culturale.

Una dintre principalele legături istorice cu producția de miere și ceară din regiunea Hrvatsko Zagorje este producția de *litar* (un biscuit dulce din aluat cu miere, asemănător cu turta dulce) și de lumânări. Producția artizanală de turtă dulce a ajuns în această regiune la răscrucea dintre secolele al XVI-lea și al XVII-lea, pe rutele comerciale, ca o activitate ce ținea de breasla producătorilor de *Litar* din Stiria și este în continuare prezentă în zonă. Producția artizanală de turtă dulce din Hrvatsko Zagorje a fost recunoscută și înscrisă pe lista reprezentativă UNESCO a patrimoniului cultural imaterial al umanității în 2010.

Calitatea ridicată a producției de miere „Zagorski bagremov med” este rezultatul măiestriei dobândite de apicultorii din regiunea Hrvatsko Zagorje în ceea ce privește abordările tehnologice contemporane privind creșterea coloniilor de albine și pregătirea produsului pentru piață. Acești apicultori acordă o atenție deosebită găsirii celor mai bune locuri atât pentru stupinele staționare, cât și pentru stupinele nomade, precum și extracției efectuate la timp, care este o condiție prealabilă pentru producția de miere de calitate.

În ultimii 16 ani, județul Krapina-Zagorje și Federația asociațiilor apicole din județul Krapina-Zagorje au organizat un eveniment de promovare a calității produsului „Zagorski bagremov med” și a apicultorilor din Zagorje, în cadrul căruia se prezintă și se evaluează mierea din județul Krapina-Zagorje.

Ca dovadă a specificității produsului „Zagorski bagremov med” în comparație cu mierea de salcâm din alte părți ale Croației, un eșantion de miere de salcâm provenit de la un apicultor din Konjščina din regiunea Hrvatsko Zagorje a fost declarat cel mai bun din lume în cadrul Forumului „Apimedita and Apiguility”, organizat la Ljubljana în 2010. Pe lângă acest succes, produsul „Zagorski bagremov med” din aria geografică delimitată s-a situat în permanență pe primele locuri la concursurile producătorilor de miere care se organizează de mulți ani în Croația și în Slovenia vecină.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din regulament]

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Specifikacija_proizvoda_Zagorski_bagremov_med.pdf
