

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2017/C 292/09)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

„SLAVONSKI MED“

EU št.: PDO-HR-02187 – 26.9.2016

ZOP ( X ) ZGO ( )

1. **Ime**

„Slavonski med“

2. **Država članica ali tretja država**

Hrvaška

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.4 Drugi proizvodi živalskega izvora (jajca, med, različni mlečni proizvodi razen masla itn.)

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Slavonski med“ je med, ki ga pridelajo avtohtone medonosne sive čebele (*Apis mellifera carnica*, panonski ekotip) iz nektarja medonosnih rastlin ali izločkov živih delov rastlin ali izločkov sesajočih žuželk na živih delih rastlin, ki ga čebele zberejo, pomešajo z določenimi lastnimi snovmi, shranijo, mu odvzamejo vodo in odložijo v satju, kjer dozori, in sicer na geografskem območju iz točke 4.

Glede na način pridelave je „Slavonski med“ med v satju, med s satjem ali deli satja v medu in točeni med. „Slavonski med“ je:

1. med robinije;

2. lipov med;

3. med oljne ogrščice;

4. sončnični med;

5. kostanjev med;

6. cvetlični med;

7. manin med panonskega hrasta.

Običajni značilni lastnosti proizvoda „Slavonski med“, ki vplivata na kakovost proizvoda, sta delež vsebnosti vode in količina hidroksimetilfurfurala (HMF). Delež vsebnosti vode v proizvodu „Slavonski med“ znaša največ 18,3 %, največja količina HMF pa je 16,5 mg/kg. Druga posebna značilnost proizvoda „Slavonski med“ je prisotnost peloda rastlinskih vrst družine Brassicaceae, *Robinia* spp. in družine Rosaceae, in sicer bodisi kot spremljajoč pelod (najmanj 16 %) bodisi pomembnejši posamični pelod (do 15 %). Vsebnost saharaže v proizvodu „Slavonski med“ je nižja od predpisanih vrednosti.

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

Fizikalno-kemijske in organoleptične značilnosti ter značilnosti peloda različnih vrst medu so prikazane v spodnjih preglednicah:

Med	Vsebnost vode (%)	HMF (mg/kg)	Lastnosti peloda (%)	Električna prevodnost (mS/cm)	Aktivnost diastaze (po Schadeju)	Količina saharoze (g/100 g)
MED ROBINIJE	največ 18,3	največ 16,5	najmanj 20	največ 0,2	najmanj 8	največ 9
LIPOV MED	največ 18,3	največ 16,5	najmanj 25	najmanj 0,5	najmanj 8	največ 4
MED OLJNE OGRŠČICE	največ 18,3	največ 16,5	najmanj 61	največ 0,3	najmanj 8	največ 4
SONČNIČNI MED	največ 18,3	največ 16,5	najmanj 45	največ 0,6	najmanj 8	največ 4
KOSTANJEV MED	največ 18,3	največ 16,5	najmanj 86	največ 0,8	najmanj 8	največ 4
CVETLIČNI MED	največ 18,3	največ 16,5	X	največ 0,8	najmanj 8	največ 4
MANIN MED PANONSKEGA HRASTA	največ 18,3	največ 16,5	X	največ 0,8	najmanj 8	največ 4

Med	ORGANOLEPTIČNE LASTNOSTI MEDU		
	Barva	Okus	Vonj
MED ROBINIJE	rumena do svetlo rumena	prijeten okus po robiniji	neizrazit, šibak vonj
LIPOV MED	svetlo rumena do blago zelenkasta	prijeten in rahlo grenak okus	izrazit okus po lipovem cvetju
MED OLJNE OGRŠČICE	svetlo do slamnato rumena	srednje sladek in rahlo kiselkast	zeliščni, izrazit
SONČNIČNI MED	jantarjeva	sladek do blago trpek okus	blag vonj po sončnicah
KOSTANJEV MED	rjava	grenak, rahlo kiselkast	močan, prodoren vonj po prezrelih jabolkih
CVETLIČNI MED	rumena z rdečkastimi do temnejšimi odtenki	prijetno sladek, nekoliko grenak	šibak do intenziven vonj
MANIN MED PANONSKEGA HRASTA	izrazito temna, skoraj črna	srednje sladek	vonj po gozdnem medu

Med	Rastlinska vrsta (vodilni pelod, spremljajoč pelod in pomembnejši posamični pelod)
Med robinije	<i>Robinia pseudoacacia</i> (robinija) najmanj 20 %, Brassicaceae (križnice), Rosaceae (rožnice)
Lipov med	<i>Tilia</i> (lipa) najmanj 25 %, <i>Robinia</i> spp. (robinija)
Med oljne ogrščice	<i>Brassica napus</i> (oljna ogrščica) najmanj 61 %, Rosaceae (rožnice), <i>Salix</i> spp. (vrba)
Sončnični med	<i>Helianthus annuus</i> (sončnica) najmanj 45 %, Brassicaceae (križnice)

Med	Rastlinska vrsta (vodilni pelod, spremljajoč pelod in pomembnejši posamični pelod)
Kostanjev med	<i>Castanea sativa</i> (pravi kostanj) najmanj 86 %
Cvetlični med	Brassicaceae (križnice), Rosaceae (rožnice), <i>Salix</i> spp. (vrba)
Manin med panonskega hrasta	elementi medene rose (spore in hife), <i>Castanea sativa</i> (pravi kostanj)

### 3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Čebele je dovoljeno krmiti v brezpašnih obdobjih (zgodaj spomladi in pozno jeseni, odvisno od vremenskih razmer). Čebele se lahko krmijo s sladkorjem, ki pa mora biti proizveden na opredeljenem geografskem območju iz točke 4. Med se ne sme dati na trg pod imenom „Slavonski med“, če pogoji, povezani s krmiljenjem, niso izpolnjeni in če je krmiljenje edini vir prehrane čebel.

### 3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse faze pridelave in točenja proizvoda „Slavonski med“ morajo potekati znotraj opredeljenega geografskega območja iz točke 4.

### 3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

„Slavonski med“ mora biti pakiran na opredeljenem geografskem območju iz točke 4, da se bolje zaščitita pristnost in kakovost proizvoda „Slavonski med“ ter zagotovita sledljivost in nadzor proizvoda.

Le tako je mogoče ohraniti kakovost in preprečiti spremembe fizikalno-kemijskih in organoleptičnih značilnosti. Zaradi prevoza blaga na novo lokacijo se spremenita temperatura in vlažnost, absorbira tuj vonj ter poveča količina HMF in diastaz.

S pakiranjem proizvoda „Slavonski med“ na opredeljenem geografskem območju se zmanjša tveganje mešanja z medom, proizvedenim zunaj območja iz točke 4.

### 3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Vsaka embalaža, dana na trg, mora biti označena z logotipom, prikazanim na sliki. Vsi uporabniki te znamke, ki dajo na trg proizvod v skladu s specifikacijo proizvoda, imajo pravico do uporabe logotipa pod enakimi pogoji. Logotip je rjave in črne barve, obrobjen s hrvaškim pletrom, v zgornjem levem kotu pa je upodobljena čebela. Na levi strani logotipa je zemljevid Hrvaške, na desni strani pa letnica „1879“ in stari grb Slavonije. Na sredi logotipa je pleten čebelji panj. V zgornjem delu logotipa je ime „Slavonski med“, na spodnjem delu pa so upodobljeni trije hrastovi listi.

Slika: Logotip „Slavonskega medu“



## 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

„Slavonski med“ se prideluje v Slavoniji znotraj administrativnih meja mest in občin v naslednjih županijah, in sicer v Vukovarsko-sremski županiji, Osješko-baranjski županiji, Brodsko-posavski županiji, Požeško-slavonski županiji, Bjelovarsko-bilogorski županiji in Virovitiško-podravski županiji v celoti ter mestih in vaseh Novska, Lipovljani in Jasenovac v Sisasko-moslavaški županiji.

## 5. Povezava z geografskim območjem

### 5.1 Posebnosti geografskega območja porekla

Naravni dejavniki

Območje Slavonije je omejeno z vodotoki treh velikih nižinskih rek, in sicer z Dravo na severu, Donavo na vzhodu in Savo na jugu. Glavni okoljski dejavnik na tem območju je razlika v terenu in geomorfoloških značilnostih med goratim zahodnim delom in pretežno ravnim vzhodnim delom območja. Najnižja točka (78 metrov nadmorske višine) je na skrajnem jugovzhodnem delu območja v Spačvi.

Od skupaj 1 248 600 hektarjev površine Slavonije obdelovalna zemlja obsega 52 % (655 468 hektarjev), gozdovi 29 % (359 605 hektarjev), travniki 4,2 % in pašniki 1,2 % površine.

Zaradi take rabe tal ter izrazitih razlik v podnebnih razmerah, obliki terena in značilnostih vegetacije so razmere v Slavoniji idealne za pridelavo proizvoda „Slavonski med“, ki je lahko med robinije, lipov med, med oljne ogrščice, sončnični med, kostanjev med, cvetlični med in manin med panonskega hrasta.

Hrvaška je ob priznavanju edinstvenih značilnosti podnebja, tal in vode ter bogatega rastlinstva in živalstva na območju Slavonije zaščitila tri območja znotraj svojih meja, kar pomeni, da je vzpostavila tri nacionalne parke. To so Kopački Rit, Papuk in Lonjsko Polje.

Nizka nadmorska višina Slavonije, njena lokacija na Panonski nižini in izpostavljenost notranjosti evropske celine so dejavniki, ki najbolj vplivajo na podnebne in vremenske razmere na območju. Večji del zime prevladuje mrzel zrak, a se območje poleti precej ogreje. Poletne temperature se od zahoda proti vzhodu zvišujejo, količina padavin pa se hkrati zmanjšuje.

Temperature so v vseh letnih časih ugodne za rast in razvoj medonosnih rastlin. Povprečna pomladna temperatura je 11,8 °C, povprečna poletna temperatura je 21,1 °C, povprečna jesenska temperatura je 11,3 °C in povprečna zimska temperatura je 1,0 °C. Povprečna temperatura v ravnem obdobju (od aprila do septembra) je 18,3 °C.

Letni vzorec in porazdelitev padavin sta ugodna za pridelavo rastlin in čebelarstvo. Na območju dežuje od 104 do 160 dni na leto.

Veter v povprečju najmočneje piha spomladi (marca in aprila), najšibkeje pa pozno poleti in na začetku jeseni (avgusta in septembra). Najpogostejši so severozahodni in jugovzhodni vetrovi, jugozahodni in severovzhodni vetrovi pa so drugi najpogostejši.

Medonosne rastline, ki rastejo na opredeljenem območju Slavonije, cvetijo različno (med marcem in novembrom), zato imajo čebele veliko izbiro virov nektarja in peloda.

#### Človeški dejavniki

Slavonski čebelarji med proizvajajo že 130 let. Najpogostejša je manjša pridelava medu, s katero si družinske kmetije na podeželju dopolnjujejo družinske dohodke. Zaradi dolgoletne tradicije čebelarjenja v Slavoniji se strokovno čebelarsko znanje in izkušnje razvijajo in prenašajo v obliki praks, veščin, sposobnosti in znanja ljudi.

Čebelarske prakse na področju pridelovanja proizvoda „Slavonski med“, ki so jih čebelarji podedovali od svojih prednikov, so naslednje:

- večina panjev je narejenih iz lesa,
- čebelarji veliko pozornosti namenijo uporabi kadilnikov, v katerih kot gorivo uporabljajo suhe ostanke rastlin, ki ustvarjajo blag dim,
- čebel nikoli ni dovoljeno krmiti med pašnim obdobjem,
- odkrivanje satja poteka na tradicionalen način z uporabo čebelarskih vilic, noža ali ščetke,
- med se pridobiva iz okvirjev, brez segrevanja, s postopkom centrifugiranja,
- med se ne pasterizira,
- med se lahko utekočini pri temperaturi največ 43 °C.

#### 5.2 Podrobnosti o kakovosti in značilnosti proizvoda

Za svež „Slavonski med“ je značilno, da je najvišja vrednost HMF 16,5 mg/kg, največja vsebnost vode pa znaša 18,3 %. V proizvodu „Slavonski med“ pelodni spekter predstavlja pelod iz rastlinskih vrst družin Brassicaceae in Rosaceae ter *Robinia* spp., prisoten v večini monofloernih in polifloernih vrstah medu. Po tem se razlikuje od medu, ki se prideluje na drugih območjih. Vsebnost saharoze v proizvodu „Slavonski med“ je nižja od predpisanih vrednosti.

Značilnosti proizvoda „Slavonski med“ se odražajo v njegovih fizikalnih, kemijskih in organoleptičnih značilnostih ter značilnostih peloda. Proizvod se lahko utekočini pri največ 43 °C, s čimer se zagotovi, da njegove lastnosti, povezane z rastlinstvom, značilnim za opredeljeno območje, in čebelami, ostanejo nespremenjene.

Ime „Slavonski med“ se uporablja na trgu in v vsakdanjem govoru (račun (2014); zahvala za donacijo (2015); zahvalno pismo (2015); znamka na embalaži).

### 5.3 Vzročna povezava med geografskim območjem in značilnostmi proizvoda

Zaradi ugodnih podnebnih razmer in stanja tal, obilice medonosnih rastlinskih vrst na slavonskih pašnikih, travnikih, poljih in v prostranih gozdovih ter na naplavnih barjih in močvirjih ob Savi, Dravi in Donavi ima avtohtona medonosna siva čebela (*Apis mellifera carnica*, panonski ekotip) na tem območju že več tisoč let na voljo obilno nektarno in pelodno pašo. Nastalo je edinstveno agroekološko območje, zaradi katerega „Slavonski med“ izstopa kot čisti sortni med. Kot tak je tudi priznan in spoštovan na trgu.

Delo v čebelnjaku in pogoji, od katerih je odvisen donos medu, so neposredno povezani s podnebjem, ki je v Slavoniji ugodno za pridelavo proizvoda „Slavonski med“.

Pomladanske temperature omogočajo zgodnjo in obilno rast rastlin, ki cvetijo spomladi, sadnega drevja in travnikov, poletne temperature pa so ugodne za zorenje kmetijskih poljščin, od katerih so nekatere medonosne in bistvene za „Slavonski med“.

Jesenske podnebne razmere ustrezajo čebelam, ko se te pripravljajo na prezimovanje, zimske podnebne razmere pa so ugodne za prezimovanje in čebelam dajejo dobro izhodišče za novo sezono.

Optimalne pomladanske in poletne temperature so ugodne za izločanje nektarja iz večine rastlin. Rastline, ki cvetijo spomladi, nektar izločajo pri nižjih temperaturah, rastline, ki cvetijo poleti, pa potrebujejo višjo nočno temperaturo, da se izločanje ne bi zmanjšalo ali prekinilo.

Na območju dežuje manj kot tretjino leta (a najmanj 104 dni), kar pomeni, da je dovolj dni brez padavin, ko lahko čebele nabirajo nektar.

Čebele imajo spomladi na voljo večjo količino nektarja. Daje jim energijo in zaradi njega se lahko lažje upirajo zračnim tokovom. Pozno poleti se jakost vetra in količina nektarja zmanjšata, zato čebele porabijo manj energije za upiranje vetru in jo ohranijo za pripravo na prezimovanje.

V poročilu podružnice iz Đakova, objavljenem leta 1845 v *List mesečni horvatsko-slavonskog Gospodarskoga društva* [Mesečnik hrvaškega in slavonskega gospodarskega društva], je navedeno, da „ni mesta ali občine v Slavoniji, ki ne bi pridelovala kakovostnega medu“. V Osijeku je bilo leta 1879 ustanovljeno čebelarsko društvo Slavonsko pčelarsko društvo, ki je prvo in najstarejše tovrstno društvo v jugovzhodni Evropi, časopis *Slavonska Pčela* [Slavonska čebela], glasilo društva Slavonsko pčelarsko društvo, pa je bil ustanovljen že marca leta 1881. Po ustanovitvi časopisa so se zelo hitro ustanovile podružnice čebelarskega društva. Slavonsko pčelarsko društvo je dejavno pri razvijanju čebelarstva v Slavoniji in izboljševanju kakovosti proizvoda „Slavonski med“. Spodbuja vključitev osnovnošolskih učiteljev v razvoj čebelarstva, ozavešča o napredku v čebelarstvu, razširja najnovejše novice o čebelarstvu in pašne koledarje itd. Kako pomemben je njegov prispevek k razvoju čebelarstva v Slavoniji in na Hrvaškem na splošno, dokazuje dejstvo, da Bogdan Penjić (1852–1918), ustanovitelj in dolgoletni tajnik tega najstarejšega društva ter hkrati urednik časopisa *Slavonska pčela*, velja za očeta sodobnega čebelarstva na Hrvaškem. Uvedel je prve panje s premičnim satjem (leta 1871), prva točila in umetne satne osnove (leta 1879). Leta 1889 je v Osijeku potekala prva čebelarska razstava, leta 1903 pa je čebelarsko društvo Pčelarsko društvo iz Vukovarja v časopisu *Gospodarski list* objavilo pobudo za organizacijo tržnice medu.

Zaradi vzajemnega delovanja posebnega stanja tal in podnebnih razmer, večstoletnih izkušenj domačinov s čebelarstvom in interakcije teh dveh dejavnikov ima „Slavonski med“ specifično fizikalno-kemijsko sestavo in specifične organoleptične značilnosti, zato je med potrošniki, ki ga zelo cenijo, dobro poznan.

#### Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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