Ref. Ares(2016)5562419 - 26/09/2016

JEDINSTVENI DOKUMENT

”SLAVONSKI MED”

EU br.: [samo za uporabu u EU-u]

ZOI (X) ZOZP ( )

1. NAZIV

„Slavonski med”

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Hrvatska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog podrijetla (jaja, med, različiti mliječni proizvodi osim maslaca itd.)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Slavonski med“ je med koji proizvode medonosne autohtone sive pčele (lat. *Apis mellifera carnica – podtip panonski*) iz nektara medonosnih biljaka ili sekreta živih dijelova biljaka ili izlučevina kukaca koji sišu na živim dijelovima biljaka, koje pčele skupljaju, daju mu vlastite specifične tvari, pohranjuju, izdvajaju vodu i odlažu stanice saća do sazrijevanja u zemljopisnom području navedenom u točki 4.

“Slavonski med” prema načinu proizvodnje je med u saću, med sa saćem ili dijelovima saća i vrcani. „Slavonski med“ je:

1. Med od bagrema
2. Med od lipe
3. Med od uljane repice
4. Med od suncokreta
5. Med od kestena
6. Cvjetni med
7. Medun hrasta sladuna

Zajednička svojstva karakteristična za „Slavonski med", a koja utječu na kvalitetu proizvoda su postotak vode i količine hidroksimetilfurfurala (HMF). Postotak vode u „Slavonskom medu" iznosi maksimalno 19 % dok je količina HMF maksimalno 30 mg/kg. Također je specifično i prisustvo biljnih vrsta iz porodica *Brassicaceae, Robinia* spp. *i Rosaceae* u „sporednom peludu“ Slavonskog meda.

Fizikalno-kemijska, organoleptička i melisopalinološka svojstva za različite vrste meda prikazana su u navedenim tablicama:

Med	Voda %	HMF mg/kg	Melisopalinološka svojstva %	El. provodljivost mS/cm	ORGANOLEPTIČKA SVOJSTVA MEDA		
					Boja	Okus	Miris
BAGREM	maks. 19	maks. 30	min. 20	maks. 0,3	žuta-svjetlo žuta	ugodnog okusa po biljci bagrema	ne izraženog, slabijeg mirisa
LIPA	maks. 19	maks. 30	min. 25	min. 0,4	svijetlo žuta-blago zelenkasta	ugodnog malo gorkastog okusa	izrazitog mirisa po cvijetu lipe
ULJANA REPICA	maks. 19	maks. 30	min. 60	maks. 0,8	svjetlo žuta-slamnato žute	srednje sladak i slabo kiseo	biljni, izražen
SUNCOKRET	maks. 19	maks. 30	min. 45	maks. 0,8	jantarno žut	slatkog do malo trpkog okusa	slabog mirisa po biljci suncokret
KESTEN	maks. 19	maks. 30	min. 85	min.0,8	smeđe boje	prilično kiseo okus,slabiji ili jači gorkasti priokus	snažan prodoran miris prezrele jabuke
CVJETNI	maks. 19	maks. 30	x	maks. 0,8	žute, crvenkaste do tamnije nijanse	prijatno sladak, pomalo gorak	slabog do intenzivnog mirisa
MEDUN HRASTA SLADUNA	maks. 19	maks. 30	x	min. 0,8	izrazito taman, gotovo crn	srednje sladak	mirisa na šumski med

Med	Biljna vrsta (osnovna i sporedna pelud)
Bagrem	*Robinia pseudoacacia* (bagrem) min. 20 %, Brassicaceae (krstašice), Rosaceae (ružovke)
Lipa	Tilia (lipa) min. 25 %, Robinia spp. (bagrem)
Uljana repica	*Brassica napus* (uljana repica) min. 60 % , Rosaceae (ružovke), Salix spp. (vrbe)
Suncokret	*Helianthus annuus* (suncokret) min 45 %, Brassicaceae (krstašice)
Kesten	*Castanea sativa* (pitomi kesten) min. 85 %
Cvjetni	Brassicaceae (krstašice), Rosaceae (ružovke) min , Salix spp. (vrbe)
Medun hrasta sladuna	elementi medne rose (spore i hife), *Castanea sativa* (pitomi kesten)

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Dopuštena je dohrane pčela u bespašnom periodu (rano u proljeće i kasno u jesen ovisno o vremenskim uvjetima). Za dohranu pčela može se koristiti šećer koji mora biti proizveden na definiranom zemljopisnom području navedenom u točki 4. Med se ne može stavljati na tržište kao "Slavonski med" ako se ne poštuju navedeni uvjeti za dohranu i ako je izvor hrane pčelama dohrana.

3.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom područje

Sve se faze proizvodnje i vrcanja "Slavonskog meda" moraju se provoditi na definiranom zemljopisnom području navednenom u točki 4.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv -

Pakiranje "Slavonskog meda" potrebno je obaviti na definiranom zemljopisnom području navedenom u točki 4., kako ne bi došlo do narušavanja kvalitete "Slavonskog meda" zbog promjene temperature, vlage, upijanja stranih mirisa prilikom prijevoza na druge lokacije. Na taj način osigurava se izvorna kvaliteta, sljedivost i kontrola proizvoda, te se izbjegava mogućnost narušavanja zadanih parametara kvalitete „Slavonskog meda" navedenih u točki 3.2., te umanjuje rizik mješanja "Slavonskog meda" s medom izvan definiranog područje u točki 4.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Svaka pakovina koja se stavlja na tržište mora biti označena logom koji je prikazan na slici. Pravo na uporabu loga, pod jednakim uvjetima, imaju svi korisnici oznake koji na tržište stavljaju proizvod koji je sukladan specifikaciji proizvoda. Logo je smeđe i crne boje, obrubljen hrvatskim pleterom, na lijevoj strani povrh loga nalazi se pčela. Unutar loga s lijeve strane nalazi se karta Hrvatske, a s desne strane nalazi se godina 1879 sa starim grbom Slavonije. U centralnom mjestu loga nalazi se pletena košnica. U gornjem djelu loga naziv Slavonski med, dok u donjem djelu loga tri lista hrasta.

Slika: Logo za „Slavonski med"



4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

„Slavonski med" se proizvodi na ograničenom području Slavonije unutar administrativnih granica gradova i općina sljedećih županija: Županije Vukovarsko-srijemska, Osječko-baranjska, Brodsko-posavska, Požeško-slavonska, Bjelovarsko-bilogorska i Virovitičko-podravska u cijelosti, te u županiji Sisačko-moslavačkoj, gradovi i općine: Novska, Lipovljani i Jasenovac.

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

Područje Slavonske regije omeđeno je tokovima triju velikih nizinskih rijeka: Drave na sjeveru, Dunava na istoku i Save na jugu. Bitna odrednica ovog prostora je razlika u reljefu i geomorfološkim obilježjima između zapadnog, gorovitog i istočnog, pretežito ravničarskog područja. Najniža točka (78 metara nadmorske visine), nalazi se na krajnjem jugoistoku u Spačvi, dok je najviša točka vrh Psunja (984 metara).

Od ukupnih 1,248.600 hektara područja slavonske regije, udjel oranica iznosi 52 % (655.468 hektara), šume čine 29 % (359 605 hektara), livade 4,2 % i pašnjaci 1,2 %. Prema ovakvoj strukturi, te izraženu raznolikost klimatskih prilika, konfiguracije terena i vegetacijska obilježja, u slavonskoj regiji postoje idealni uvjeti za proizvodnju „Slavonskog meda“, koji može biti med od suncokreta, uljane repice, bagrema, lipe, kestena, cvjetni i medun hrasta sladuna. Izlučivanje nektara i broj cvjetova na biljci u velikoj mjeri ovise o plodnosti tla. Regija Slavonija je poznata kao žitnica hrvatske sa izrazito plodnim tlima, a kao dokaz tome je da trenutno na području slavonske regije ima 174 720 košnica.

Uvažavajući jedinstvenost specifičnih klimatskih, pedoloških i hidroloških karakteristika, te bogatstvo flore i faune na prostorima Slavonije, Republika Hrvatska je zaštitila tri područja, odnosno tri Parka prirode na području Slavonije i to Parkove prirode: Kopački rit, Papuk, Lonjsko polje.

Kako bi se stvorili povoljni uvjeti za cvatnje bilja, a to su prvenstveno svjetlo, toplina i voda, klima je iznimno važna pčelarima i pčelama. Poslovi na pčelinjaku i uvjeti unosa meda izravno su povezani sa klimom, a klima slavonske regije je povoljna za proizvodnju „Slavonskog meda“.

Na klimu i vremenske prilike u slavonskoj regiji najviše utječu niske nadmorske visine, smještaj u Panonskoj zavali i otvorenost prema unutrašnjosti europskog kontinenta. Veći dio zime prostor je ispunjen hladnim zrakom, dok se ljeti jako zagrijava. Ljeti temperatura raste od zapada prema istoku, dok se količina oborina smanjuje.

Kroz sva četiri godišnja doba protežu se temperature pogodne za rast i razvoj medonosnog bilja. Srednja temperatura u proljeće od 11,8° C omogućava rani i bujan rast proljetnih biljaka, voćaka, livada. Srednja temperatura ljeti od 21,1° C pogoduje dozrijevanju poljoprivrednih kultura od kojih su neke medonosne i jako bitne za „Slavonski med“. Srednje temperature u jesen od 11,3° C odgovaraju pčelama za pripremu za prezimljenje, a zima sa srednjom temperaturom od 1,0° C omogućava dobro prezimljenje te dobar start pčela u novoj sezoni. Srednja temperatura u vegetacijskom razdoblju (travanj – rujan) iznosi 18.3° C što je optimalna temperatura za izlučivanje nektara iz većine biljaka, ovisno o godišnjem dobu. Proljetne biljke luče nektar na nižim temperaturama, a ljetnim je potrebna viša noćna temperatura jer lučenje prestaje ili se smanjuje.

Godišnji hod i raspored oborina pogoduje biljnoj proizvodnji i pčelarstvu. Godišnji broj oborinskih dana iznosi od 104 do 160 dana, što znači da ima dovoljno dana u godini bez oborina, kada pčele mogu sakupljati nektar.

Visoka vlaga nepovoljna je za pčelarstvo. Problem visoke vlage dodatno rješavaju i zračna strujanja ovog kraja, zatišja su malobrojna (oko 5 %), a srednje mjesečne brzine vjetra najveće su u proljetnim mjesecima (ožujak, travanj), a najmanje u kasno ljeto i početkom jeseni (kolovoz, rujan). Najčešći su sjeverozapadni i jugoistočni vjetrovi, zatim jugozapadni i sjeveroistočni. Pčele u proljeće imaju veću količinu nektra dostupnu iz biljaka od kojeg dobivaju energiju te se lakše odupiru zračnim strujanjima, dok u kasno ljeto jačina vjetra se smanjuje kao i količina nektra, te pčele manje troše energiju na odupiranje vjetru i lakše ju zadržavaju za pripremu za prezimljenje.

Pčelari u Slavoniji nastavljaju tradiciju proizvodnje meda dugu 130 godina. Obično je to proizvodnja meda „na malo“ za popunjavanje obiteljskog prihoda u ruralnim područjima na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima. Tijekom dugogodišnjeg pčelarenja na području regije Slavonije razvijalo i prenosilo se znanje o pčelarstvu kroz praksu, vještine, sposobnosti i znanje ljudi. To znanje ne bi bilo upravo toliko da nije ljudskog čimbenika, ljudi pčelara, koji se brinu ne samo o pčelama, nego i o krajoliku gdje se odvija paša.

U “*Listu mesečnom horvatsko-slavonskog Gospodarskog družtva*“ 1845. godine u izvještaju đakovačke Podružnice spominje se da *„nema mjesta niti općine u Slavoniji koja ne proizvodi kvalitetan med“*. *G*odine 1879. osnovano je u Osijeku Slavonsko pčelarsko društvo kao prvo i najstarije društvo na jugoistoku Europe, a već u ožujku 1881. godine osnovan je časopis „Slavonska Pčela“ kao glasilo „Organa slavonskog pčelarskog družtva“. Posebnost ovog časopisa je da kontinuirano izlazi već preko 130 godina, te kao takav predstavlja jedan od najstarijih časopisa o pčelarstvu na svijetu. Nakon osnivanja časopisa vrlo brzo počele su se osnivati podružnice Društva. Slavonsko pčelarsko društvo intenzivno se bavilo unapređivanjem slavonskog pčelarstva i podizanje kvalitete „Slavonskog meda“, poticanja pučkih učitelja u razvoju pčelarstva, upoznavanje s naprednim pčelarstvom, te najnovijim novostima iz pčelarstva, kalendarima ispaše i sl. Koliki je doprinos razvoju pčelarstva u Slavoniji, a onda i u Hrvatskoj, dovoljno govori podatak da osnivača i dugogodišnjeg tajnika najstarijeg društva te ujedno i urednika «Slavonske pčele» *Bogdana Penjića* (1852.-1918.) i ne samo u Slavoniji, nazivaju ocem našeg suvremenog pčelarstva. Uz njegovo ime se vezuje uvođenje prve košnice s pokretnim saćem u ove krajeve (1871. godine), prve vrcaljke te primjena satnih osnova (1879. godine). Prva pčelarska izložba održana je u Osijeku 1889. godine, a 1903. godine Pčelarsko društvo iz Vukovara inicira u Gospodarskom listu organiziranje tržnice meda.

Košnice su većim djelom izgrađene od drveta i smiju se premještati samo unutar zemljopisnog područja navedenog u točki 4. Prilikom pregleda košnica sa pčelama, pčelari sa velikom pozornošću koriste dimilice u koje se stavlja kao gorivo suhi biljni ostatci koji stvaraju blagi dim. Pčele se nikako ne smiju dohranjivati u pašnom periodu. Pčelari otklapanje saća izvode na tradicionalan način uz korištenje češlja, noža ili četke namijenjene za tu svrhu. Med vrcaju iz okvira, bez zagrijavanja, postupkom centrifugiranja, paze da se „Slavonski med“ ne pasterizira, te paze na temperaturu dekristalizacije, kako bi se očuvala svojstva „Slavonskog meda“.

„Slavonski med“ odlikuje se svojom svježinom obzirom na vrijednost HMF-a maks. 30 mg/kg i sadržaj vode do maksimalno 19 % ili manje. „Slavonski med“ ima peludni spektar odnosno prisustvo biljnih vrsta u „sporednom peludu“ iz porodica Brassicaceae, Rosaceae i *Robinia* spp. u većini jedoncvjetnih i mnogocvjetnih medova po čemu se razlikuje od meda proizvedenog u drugim područjima.

Karakteristike „Slavonskog meda“ odražavaju se na njegovim fizikalnim, kemijskim, melisopalinološkim i organoleptičkim svojstvima. „Slavonski med“ ne podvrgava se intenzivnoj termičkoj obradi, vrca se iz okvira bez zagrijavanja, postupkom centrifuge, ne smije se pasterizirati kako bi se očuvala navedena svojstva u točki 3. Može se dekristalizirati na maksimalnoj temperaturi od 43° C. čime se osigurava da njegova svojstva proizašla iz specifične flore na definiranom području i zahvaljujući pčelama ostanu nepromijenjena.

Zahvaljujući povoljnim klimatskim i pedološkim uvjetima i obilju biljnih medonosnih vrsta na slavonskim pašnjacima, livadama, poljima i u prostranim šumama, te u naplavnim ritovima i močvarama oko rijeka Save, Drave i Dunava, pčele su autohtone sive pčele (lat. *Apis mellifera carnica*, podtip panonski) tisućljećima olako pronalaze izdašnu nektarsku i peludnu pašu. Stvoreno je jedinstveno agro-ekološko područje koje omogućuje

„Slavonskom medu“ da se ističe kao čisti sortni med. Kao takav je prepoznat i cijenjen desetljećima kako na hrvatskom tako i na europskom tržištu.

Međusobno djelovanje specifičnih pedo-klimatskih uvjeta i višestoljetnog iskustva lokalnog stanovništva u pčelarenju, kao i njihova međusobna interakcija, utječu na to da „Slavonski med“ ima specifičan fizikalno-kemijski sastav i specifična senzorska svojstva koja ga čine prepoznatljivim i cijenjenim među potrošačima.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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