Ref. Ares(2020)2841019 - 02/06/2020

JEDINSTVENI DOKUMENT

„ZAGORSKI BAGREMOV MED”

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

ZOI (X) ZOZP ( )

1. NAZIV (NAZIVI) [ZOI-A ILI ZOZP-A]

„Zagorski bagremov med”

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Republika 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.

3.2.1. Definicija proizvoda

„Zagorski bagremov med“ je proizvod od nektara bagrema (*Robinia pseudoacacia*), kao prevladavajuće biljne vrste te pratećih medonosnih biljaka s područja Hrvatskog zagorja. Svojstveni geomorfološki te klimatski uvjeti su utjecali na nastanak pratećih biljnih vrsta, koje uz glavnu biljnu vrstu, utječu na botaničko podrijetlo meda. Na tržište se stavlja u obliku vrcanog meda, meda u saću ili u obliku vrcanog meda s dijelovima saća.

3.2.2. Melisopalinološka svojstva

U peludnom spektru „Zagorskog bagremovog meda“, uz pelud bagrema (*Robinia pseudoacacia*), može biti prisutna pelud sljedećih nektarnih biljnih vrsta: sviba (*Cornus sanguinea*), trušljike (*Frangula alnus*), lijepka (*Loranthus europaeus*), biljaka iz porodice glavočika (Asteraceae), javora (*Acer* spp.), crvene djeteline (*Trifolium pratense*), maslačka (*Taraxacum officinale*), biljaka iz porodice krstašica (Brassicaceae), voćnih vrsta (*Prunus* spp.), biljaka iz porodice glavočika tipa maslačka (Asteraceae-*Taraxacum* tip), biljaka iz porodice štitarki (Apiaceae), gorušice (*Sinapis* spp.), lipe (*Tilia* spp.), smiljkite (*Lotus corniculatus*), zečine (*Centaurea* spp.) i u manjem udjelu ostalih biljnih vrsta. U peludnom spektru može biti prisutna i pelud sljedećih nenektarnih biljnih vrsta: jasena (*Fraxinus* spp.), klupčaste oštrice (*Dactylis glomerata*), biljaka iz porodice trava (Poaceae), trputca (*Plantago* spp.), končare (*Filipendula* spp.), šaša (*Carex* spp.), hrasta (*Quercus* spp.) i maka (*Papaver* spp.).

Kad se od ukupnog broja peludi izdvoje udjeli peludi nenektarnih biljnih vrsta u „Zagorskom bagremovom medu“ mora biti > 27% peludi bagrema (*Robinia pseudoacacia*).

3.2.3. Senzorska svojstva

„Zagorski bagremov med“ posjeduje sljedeća senzorska svojstva:

Izgled

Boja - vrlo svijetla te se ovisno o uniflornosti uzoraka meda kreće od gotovo bezbojne preko svijetlo do slamnato žute.

Bistrina - izrazito je bistar.

Kristalizacija - ostaje dugo u tekućem stanju i rijetko kristalizira.

Miris

Nije intenzivan, a ovisno o uniflornosti uzoraka meda, osjeća se miris po bagremovu cvijetu i svježem vosku.

Okus

Srednje do jako sladak sa slabo izraženom kiselošću.

Aroma

Slaba do srednje postojana po vaniliji, bagremovu cvijetu, djevičanskom saću i svježem maslacu.

3.2.4. Fizikalno-kemijski parametri

Udio vode: ne viši od 18,0%.

Električna vodljivost: ne viša od 0,25 mS/cm.

Sadržaj hidroksimetilfurfurala (HMF): ne viši od 15 mg/kg meda

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

Tijekom pčelinje paše zabranjeno je prihranjivanje pčelinjih zajednica.

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

Svi koraci u proizvodnji „Zagorskog bagremovog meda“ (paša, vrcanje i pakiranje) moraju se odvijati na zemljopisnom području definiranom u točki 4.

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

Pakiranje „Zagorskog bagremovog meda“, zbog osiguranja kakvoće proizvoda, kao i kontrole njegove sljedivosti, mora se provoditi na definiranom zemljopisnom području. Naime, tijekom transporta, uslijed moguće neprikladne (povišene) temperature, fizikalno –kemijski parametri i organoleptička svojstva „Zagorskog bagremovog meda“ mogli bi biti izmijenjeni ili bi med mogao navući strane, nepoželjne mirise ili vlagu iz zraka. Iz istog razloga za pakiranje meda koriste se hermetički poklopci, a preporuka je korištenje metalnih poklopaca.

Za pakiranje meda, ovisno o zahtjevima tržišta, koriste se pakiranja različitih zapremnina, a o čemu se vodi odgovarajuća evidencija.

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

Prilikom stavljanja na tržište svaka pakovina mora na sebi imati posebni znak „Zagorski bagremov med“, koji mora biti veći od ostalih natpisa na pakovini. Grafički prikaz znaka predstavlja crnu podlogu, gdje se u sredini nalazi tekst ZAGORSKI BAGREMOV MED, od čega su riječi "zagorski" i "med" bijele, a "bagremov" žute boje. S lijeve strane teksta nalaze se tri stilizirane pčele bijele boje različitih veličina (slika 1).



Slika 1. Znak „Zagorski bagremov med“

4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Zemljopisno područje proizvodnje „Zagorskog bagremovog meda“ obuhvaća područje Hrvatskog zagorja, točnije: cijelo područje Krapinsko-zagorske županije, zatim zapadno područje Varaždinske županije u koje ulaze područja gradova i općina Bednja, Lepoglava, Ivanec, Novi Marof, Breznički Hum i Breznica te rubne dijelove Zagrebačke županije koji graniče s Krapinsko-zagorskom i Varaždinskom županijom u koje ulaze općine Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra i Bedenica te naselja Kupljenovo, Bregovljana, Hruševec Kupljenski, i Pojatno.

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

Posebnost zemljopisnog područja

Prirodna vegetacija i ekstenzivna poljoprivredna proizvodnja karakteriziraju većinu područja Hrvatskog zagorja, dok su ograničena područja s intenzivnom poljoprivrednom proizvodnjom i industrijom. Zbog toga definirano zemljopisno područje iz točke 4. pruža optimalne uvjete za razvoj pčelarstva.

Reljefni i klimatski čimbenici, kao i floristički resursi definiranog područja u velikoj mjeri određuju specifičnost „Zagorskog bagremovog meda“.

Na definiranom području proizvodnje vlada kontinentalno-humidni tip klime. Zima je relativno blaga, a ljeto umjereno toplo, jesen je neznatno toplija od proljeća, a oba prijelazna godišnja doba po srednjoj vrijednosti premašuju srednju godišnju temperaturu. Na brežuljcima je u kasnu jesen i zimi često toplije i s više sunca nego u nizinama. U dolinama je česta pojava mraza, a brežuljci ostanu pošteđeni. Hrvatsko zagorje je područje kontinentalnog oborinskog režima s čestim i obilnim kišama u svibnju, lipnju i srpnju, tj. u tijeku vegetacijskog razdoblja. Drugi je oborinski maksimum u studenom, dok je najmanje oborina u mjesecu veljači i ožujku.

Godišnja količina oborina iznosi oko 1 000 mm. Strujanje se vjetrova modificira pod utjecajem reljefa. Najučestaliji su zapadni vjetrovi s 45% trajanja tijekom godine, zatim istočni vjetrovi s 29% trajanja, dok je vremensko razdoblje bez vjetra oko 6% godišnjeg vremena. Maksimalne jačine vjetra kreću se od 6–9 Bofora, a najjači vjetrovi javljaju se od kasne jeseni do početka proljeća (Crkvenčić i sur., 1974b Geografija SR Hrvatske, str. 69-81).

Posebnost i prepoznatljivost Hrvatskog zagorja ogleda se kroz mnoštvo brežuljaka koji omogućuju da u godinama s kasnim proljetnim mrazevima sastojine bagrema na brežuljcima ostanu pošteđene. Također, brežuljkasti reljef utječe i na produljenje cvatnje bagrema, a samim time i na iskoristivost paše, jer njegova cvatnja najprije započinje na zaštićenim nižim, a kasnije na višim lokalitetima. Naime, prosječno trajanje paše na bagremu u ravničarskim dijelovima Hrvatske traje oko 10–12 dana, a na definiranom području upravo konfiguracija terena omogućava produljenje i na 20 dana (Šimić, 1980 Naše medonosno bilje str. 84 i 85).

Klimatski uvjeti definiranog područja značajno utječu na izlučivanje nektara. Prema Farkas i Zajacz (2007) (Nectar Production for the Hungarian Honey Industry, str. 134) optimalni uvjeti za izlučivanje bagremova nektara su tople noći (oko 15°C) s dosta jutarnje rose te umjereno topli dani s dnevnom temperaturom od 25°C bez vjetra. Približne vrijednosti, s obzirom na temperaturu zraka, potvrđene su i u istraživanju Krušelja (2012. Doktorski rad Utjecaj vremenskih i proizvodnih uvjeta na kakvoću bagremova meda s područja Krapinsko-zagorske županije, str. 66, 77 i 81), koje je bilo provedeno tijekom trogodišnjeg razdoblja u vrijeme cvatnje bagrema na području Krapinsko-zagorske županije.

Posebnost se definiranog zemljopisnog područja ogleda i u floističkim resursima, tj. zastupljenosti bagremovih sastojina u kojima je najvećim dijelom zastupljen u skupinama ili dolazi primiješan s ostalim vrstama drveća. Zbog jake reproduktivne moći bagrem se jako širi i brzo zaposjeda vlažna i plodna tla, a zna biti i pionirska vrsta.

Više stoljetna tradicija pčelarstva na definiranom području proizlazi iz činjenice da je ono bilo jedna od glavnih poljoprivrednih djelatnosti na zagorskim vlastelinstvima i plemićkim posjedima. Med i vosak bili su među traženijim trgovačkim proizvodima. Stoga je Hrvatski sabor, još daleke, 1626. godine (Petrić, 2011, Samobor i okolica u ranom novom vijeku, str. 309-310 i F. Šišić, 1918., Podatci o skladištima meda, Hrvatski saborski spisi, str. 458, 465) odredio da se med može izvoziti samo iz Krapine, Varaždina i Samobora (Mudrinjak, 2017, Hrvatska pčela, str. 203-205). Med, koji se iz Hrvatske izvozio, trebao se vagati, a za taj posao se dobivalo 2 krajcara od svake cente vaganoga meda.

Pisani dokumenti dokazuju da je pčelarstvo u varaždinskom kraju, koji je dio Hrvatskog zagorja, bilo razvijeno još u 16. stoljeću te je 1770. godine Antun Gruber iz Varaždina odlukom Kraljevskog vijeća bio imenovan prvim učiteljem pčelarstva u Hrvatskoj (Domaćinović, 1999, Med-pčelarenje i običaji, str. 26). Također iz tog razdoblja datira i prvo izdanje Hižne knjižice, koja je izdana 1743. godine. Za pčelarstvo je iznimno važno to što se u zasebnom poglavlju (XII) u 27 točaka navode sažete upute o ondašnjem pčelarenju (Strižak, 2018, Hrvatska pčela, str. 18 - 21). Za napredak pčelarstva i zapaženu ulogu u pčelarskoj edukaciji na području Hrvatskog zagorja veliku zaslugu imali su Kvirin Broz i Pavao Wittmann. Broz, je objavljivao članke u nekoliko časopisa, a i autor je knjige Pčelarenje sa pokretnim saćem, izišle u dva izdanja. Wittmann je bio napredni pčelar, pčelarski pisac i veliki pobornik širenja naprednog pčelarstva te je 1909. godine pokrenuo i vlastiti pčelarski časopis

"Napredni pčelar" (Mudrinjak, 2017, Hrvatska pčela, str. 203-205), a ujedno je i autor knjiga „Pčelarenje hrvatskom položenom i širokoniskom košnicom“ izdane 1922. godine te „Pučko pčelarenje i prijelaz na pomično saće“ izdane 1923 godine. Tijekom duge tradicije pčelarstva na definiranom zemljopisnom području, ističe se Pčelarsko društvo Novi Marof, koje je djelovalo od 1929. godine, te od 1939. godine Hrvatsko pčelarsko društvo u Gornjoj Stubici. Od društava koja djeluju do danas, prva udruga pčelara koja je djelovala na području Hrvatskog zagorja bilo je Pčelarsko društvo Varaždin, koje je osnovano 1940., dok je na području današnje Krapinsko-zagorske županije aktivna Udruga pčelara „Hrvatsko zagorje“ osnovana 1976. u Zaboku (Mudrinjak, 2017, Hrvatska pčela, str. 205). Trenutno, na području Hrvatskog zagorja, u kojem se nalazi cjelokupna Krapinsko-zagorska županija, kao krovna udruga djeluje Savez pčelarskih udruga Krapinsko-zagorske županije, u koji je uključeno osam pčelarskih udruga s ukupno 415 pčelara.

Posebnost proizvoda

Zahvaljujući prisutnosti peludnih zrnaca, koja potječu od biljnih vrsta prisutnih na području proizvodnje, moguće je utvrđivanje, kako zemljopisnog, tako i botaničkog podrijetla meda. Stoga se na osnovu rezultata melisopalinoloških analiza brojnih istraživanja, minimum od 20% peludnih zrnaca bagrema potrebnih za proglašenje uniflornosti, za „Zagorski bagremov med“ povećava na 27%. Posljedično, ovako se visoka uniflornost ogleda i u fizikalno-kemijskim parametrima (električna vodljivost), kao i na izražajnosti senzorskih svojstava te time ističe posebnost i razlikovnost u odnosu na uzorke iste vrste meda s drugih područja. Također, praćenjem botaničkog podrijetla uzoraka bagremova meda s definiranog područja, kroz ocjenjivanja meda tijekom duljeg niza godina, nije bila utvrđena prisutnost peludi uljane repice. Stoga se s pravom može istaknuti navedena posebnost u odnosu na većinu područja Hrvatske u kojima je moguće proizvesti bagremov med.

Uzročno-posljedična povezanost posebnosti zemljopisnog područja i posebnosti proizvoda

Definirano zemljopisno područje proizvodnje „Zagorskog bagremovog meda“, odnosno njegovi reljefni i klimatski čimbenici, kao i floristički resursi određuju njegovu specifičnost. Naime, konfiguracija terena (brežuljkasti reljef) Hrvatskog zagorja utječe na vremensko razdoblje cvatnje bagrema, a time i na samu pčelinju pašu, jer ju produljuje i do 20 dana. Isto tako, zbog pedoloških svojstava tla (teža i kisela tla) te malih i rascjepkanih parcela, kao i otežanog provođenja agrotehničkih zahvata ne postoji tradicija uzgoja uljane repice, što definirano područje čini specifičnim za proizvodnju „Zagorskog bagremova meda“ za razliku od ostalih područja Hrvatske, gdje se nalaze i površine pod uljanom repicom, a uz koje se proizvodi i bagremov med u kojem je nemoguće izbjeći prisutnost nektara, a samim time i pelud uljane repice.

Elementi specifičnosti „Zagorskog bagremovog meda“ temelje se i na dugoj tradiciji pčelarstva, tako da se veza s definiranim područjem može vidjeti i kroz povijesne, tradicionalne i kulturološke elemente.

Jedna od značajnih povijesnih poveznica s proizvodnjom meda i voska na području Hrvatskog zagorja svakako je proizvodnja licitara i svijeća, a medičarsko obrtništvo pristiglo je u ovo područje na prijelazu 16. u 17. stoljeće, trgovačkim putovima u okvirima Štajerskog licitarskog ceha te se održalo do danas. Tradicija medičarskog

obrta u Hrvatskom zagorju prepoznata je i upisana na UNESCO-vu reprezentativnu listu nematerijalne baštine čovječanstva 2010. godine.

Visoku kvalitetu proizvodnje „Zagorskog bagremovog meda“ omogućuju vještine koje su stekli pčelari Hrvatskog zagorja u pravodobnim tehnološkim zahvatima na pčelinjim zajednicama, kao i samoj pripremi meda za tržište. Stoga značajnu pozornost posvećuju pronalaženju najboljih lokacija za smještaj, kako stacioniranih, tako i selećih pčelinjaka, kao i pravovremenom vrcanju, što je preduvjet proizvodnji kvalitetnog meda.

Manifestacija ocjenjivanja i izložbe meda Krapinsko-zagorske županije je manifestacija koja promiče kvalitetu „Zagorskog bagremovog meda“ i promovira zagorske pčelare, a organizira se već punih 16 godina od strane Krapinsko-zagorske županije i Saveza pčelarskih udruga Krapinsko-zagorske županije.

Koliko je „Zagorski bagremov med“ poseban u odnosu na bagremov med s ostalih područja Hrvatske potvrđuje i činjenica da je uzorak bagremovog meda jednog zagorskog pčelara iz Konjščine proglašen najboljim na svjetskom ocjenjivanju meda u okviru foruma Apimedica and Apiguality održanog 2010. godine u Ljubljani. Osim navedenog uspjeha potrebno je istaknuti i činjenicu da je na osnovu višegodišnjih ocjenjivanja meda, koja se provode u Hrvatskoj, a i ocjenjivanja u našem okruženju (Slovenija), „Zagorski bagremov med“ s definiranog zemljopisnog područja u kontinuitetu visoko pozicioniran.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

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