

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2021/C 463/20)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Zagorski bagremov med”

Nr UE: PDO-HR-02612 – 1 czerwca 2020

ChNP (X) ChNP ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Zagorski bagremov med”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Chorwacji

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.4 Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne przetwory mleczne z wyjątkiem masła itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**3.2.1. Opis produktu**

Miód „Zagorski bagremov med” jest otrzymywany z nektaru robinii akacjowej (*Robinia pseudoacacia*), będącej gatunkiem dominującym, oraz towarzyszących jej roślin miododajnych z regionu Hrvatsko Zagorje. Szczególne warunki geomorfologiczne i klimatyczne tego regionu miały wpływ na pojawienie się towarzyszących gatunków roślin, które – wraz z głównym gatunkiem – oddziałują na botaniczne pochodzenie miodu. Produkt jest wprowadzany do obrotu w postaci miodu odciągniętego, plastra miodu lub miodu odciągniętego z plastrami.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.2.2. Właściwości melisopalinologiczne

Oprócz pyłku robinii akacjowej (*Robinia pseudoacacia*) w spektrum pyłkowym miodu „Zagorski bagremov med” mogą być również obecne pyłki następujących gatunków roślin nektarodajnych: dereń świdwa (*Cornus sanguinea*), kruszyna pospolita (*Frangula alnus*), gązewniki europejski (*Loranthus europaeus*), rośliny z rodziny astrowatych (*Asteraceae*), klon (*Acer* spp.), koniczyna łąkowa (*Trifolium pratense*), mniszek pospolity (*Taraxacum officinale*), rośliny z rodziny kapustowatych (*Brassicaceae*), gatunki owoców (*Prunus* spp.), rośliny z rodziny astrowatych rodzaju mniszek (*Asteraceae*: rodzaj *Taraxacum*), rośliny z rodziny selerowatych (*Apiaceae*), gorczyce (*Sinapis* spp.), lipa (*Tilia* spp.), komonica zwyczajna (*Lotus corniculatus*), chaber (*Centaurea* spp.) oraz pyłki innych gatunków roślin w mniejszych proporcjach. W spektrum pyłkowym mogą być również obecne pyłki następujących roślin nienektarodajnych: jesion (*Fraxinus* spp.), kupkówka pospolita (*Dactylis glomerata*), rośliny z rodziny wiechlinowatych (*Poaceae*), babka (*Plantago* spp.), wiązówka (*Filipendula* spp.), tużycyca (*Carex* spp.), dąb (*Quercus* spp.) i mak (*Papaver* spp.).

Po odjęciu od całkowitej ilości pyłku pyłków roślin nienektarodajnych w miodzie „Zagorski bagremov med” ponad 27 % pyłku musi stanowić pyłek robinii akacjowej (*Robinia pseudoacacia*).

3.2.3. Właściwości organoleptyczne

Miód „Zagorski bagremov med” posiada następujące właściwości organoleptyczne:

Wygląd

Barwa: bardzo jasna od prawie bezbarwnej przez jasnożółtą do słomkowożółtej w zależności od tego, w jakim stopniu dana próbka miodu jest jednokwiatowa.

Przejrzystość: bardzo przejrzysty.

Krystalizacja: długo pozostaje w stanie płynnym, rzadko ulega krystalizacji.

Zapach:

nie jest intensywny, może mieć wyczuwalny zapach kwiatu robinii akacjowej i świeżego wosku w zależności od tego, w jakim stopniu dana próbka miodu jest jednokwiatowa.

Smak:

słodkawy lub bardzo słodki, o niskiej kwasowości.

Aromat:

krótko- lub średniotrwwały aromat wanilii, kwiatów akacji, plastra miodu i świeżego masła.

3.2.4. Parametry fizykochemiczne

Zawartość wody: nie więcej niż 18,0 %.

Przewodność elektryczna: nie więcej niż 0,25 % mS/cm.

Zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF): nie więcej niż 15 mg/kg miodu.

3.3. **Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Zabrania się dokarmiania rojów pszczół w okresie zbierania pożytku.

3.4. **Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym**

Wszystkie etapy produkcji miodu „Zagorski bagremov med” (zbieranie pożytku i pozyskiwanie miodu) muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.5. **Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

W celu zapewnienia jakości i identyfikowalności produktu pakowanie miodu „Zagorski bagremov med” musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Nieodpowiednie (wysokie) temperatury podczas transportu mogą zmienić parametry fizykochemiczne oraz właściwości organoleptyczne miodu „Zagorski bagremov med” lub mogą spowodować, że miód nabierze niepożądanych obcych zapachów lub przyciągnie wilgoć z powietrza. Z tego powodu do pakowania miodu stosuje się hermetyczne pokrywki, przy czym zaleca się stosowanie pokrywek metalowych.

W zależności od warunków rynkowych do pakowania miodu stosuje się opakowania o różnych wielkościach i prowadzi się odpowiednią ewidencję.

3.6. **Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

Przed wprowadzeniem do obrotu wszystkie opakowania muszą zostać opatrzone specjalnym logo „Zagorski bagremov med”, które musi być większe niż pozostałe napisy na opakowaniu. Graficzne przedstawienie logo składa się z czarnego tła, na którym pośrodku znajduje się tekst ZAGORSKI BAGREMOV MED – słowa „zagorski” i „med” w kolorze białym, a słowo „bagremov” w kolorze żółtym. Po lewej stronie tekstu znajdują się trzy stylizowane białe pszczoły o różnej wielkości (rys. 1).



Rys. 1 Logo „Zagorski bagremov med”

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji miodu „Zagorski bagremov med” obejmuje region Hrvatsko Zagorje, a dokładniej: całą żupanię krapieńsko-zagorską; zachodnią część żupanii varażyńskiej, która obejmuje miasta i gminy Bednja, Lepoglava, Ivanec, Novi Marof, Breznički Hum i Breznica; oraz kraniec żupanii zagrzebskiej graniczący z żupanią krapieńsko-zagorską i żupanią varażyńską, obejmujący gminy Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra i Bedenica oraz miejscowości Kupljenovo, Bregovljana, Hruševac Kupljenski i Pojatno.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Naturalna roślinność i rolnictwo ekstensywne charakteryzują większość regionu Hrvatsko Zagorje, w którym w niewielkim stopniu występuje intensywne rolnictwo lub przemysł. W związku z tym obszar geograficzny opisany w pkt 4 zapewnia optymalne warunki dla rozwoju pszczelarstwa.

Specyfika miodu „Zagorski bagremov med” zależy w dużej mierze od czynników topograficznych i klimatycznych, a także od zasobów kwiatowych określonego obszaru geograficznego.

Na określonym obszarze geograficznym panuje wilgotny klimat kontynentalny. Zima jest stosunkowo łagodna, lato umiarkowanie ciepłe, jesień nieco cieplejsza niż wiosna, a średnie wartości obu przejściowych pór roku przekraczają średnią temperatur rocznych. Późna wiosna i zima są często cieplejsze i bardziej słoneczne na wzgórzach niż na równinach. W dolinach często występują mrozy, które omijają wzgórza. Region Hrvatsko Zagorje charakteryzuje kontynentalny rozkład opadów z częstymi i intensywnymi deszczami w maju, czerwcu i lipcu, tj. w okresie wegetacyjnym. W listopadzie obserwuje się kolejny szczyt opadów, natomiast w lutym i marcu opady są mniejsze. Roczna suma opadów wynosi około 1 000 mm. Wiatry są modyfikowane przez pagórkowaty teren. Najczęstsze są wiatry zachodnie utrzymujące się przez 45 % roku, następnie wiatry wschodnie, które utrzymują się przez 29 % roku, a około 6 % roku jest bezwietrzne. Maksymalna siła wiatru waha się w przedziale 6–9, najsilniejsze wiatry występują od późnej jesieni do wczesnej wiosny (Crkvenčić i in., 1974b, w: „Geografija SR Hrvatske” [„Geografia Socjalistycznej Republiki Chorwacji”], s. 69–81).

Szczególną i rozpoznawalną cechą regionu Hrvatsko Zagorje jest mnogość wzgórz, które chronią drzewostan robinii akacjowej przed późnowiosennymi przymrozkami. Pagórkowate ukształtowanie terenu pozwala również robinii akacjowej kwitnąć – a pszczołom zbierać pożytek – przez dłuższy okres, ponieważ robinia kwitnie najpierw na osłoniętych, niżej położonych obszarach, a dopiero później na większych wysokościach. Chociaż na równinach Chorwacji pszczoły zbierają pożytek z robinii akacjowej średnio przez około 10–12 dni, na określonym obszarze geograficznym, dzięki ukształtowaniu terenu, okres ten wydłuża się do 20 dni (Šimić, 1980, w: „Naše medonosno bilje” [„Nasze rośliny miododajne”], s. 84 i 85).

Warunki klimatyczne na określonym obszarze geograficznym mają znaczący wpływ na wydzielanie nektaru. Według Farkasa i Zajacza (2007) („Nectar Production for the Hungarian Honey Industry” [„Produkcja nektaru na potrzeby węgierskiego przemysłu pszczelarskiego”], s. 134) optymalnymi warunkami dla wydzielania nektaru przez robinie akacjową są: brak wiatru, ciepłe noce (około 15 °C) z wystarczającą ilością porannej rosy i umiarkowanie ciepłe dni z temperaturą w ciągu dnia w wysokości 25 °C. Przybliżone wartości temperatury powietrza potwierdzono w badaniach Krušelja prowadzonych przez trzy lata w okresie kwitnienia robinii akacjowej w żupanii krapieńsko-zagorskiej (rozprawa doktorska z 2012 r. pt. „Utjecaj vremenskih i proizvodnih uvjeta na kakvoću bagremova meda s područja Krapinsko-zagorske županije” [„Wpływ pogody i warunków produkcji na jakość miodu akacjowego z żupanii krapieńsko-zagorskiej”], s. 66, 77 i 81).

Specyfika określonego obszaru geograficznego znajduje również odzwierciedlenie w jego zasobach kwiatowych, tj. obecności drzewostanu robinii akacjowej, która w większości występuje w grupach lub jest zmieszana z innymi gatunkami drzew. Jako roślina o wysokiej zdolności do rozmnażania się, robinia akacjowa łatwo się rozprzestrzenia, szybko zajmując wilgotne i żyzne gleby, może także zachowywać się jak gatunek pionierski.

Na określonym obszarze geograficznym istnieje wielowiekowa tradycja pszczelarstwa, które było jedną z głównych form działalności rolniczej na dworach i majątkach ziemskich w regionie Zagorje. Miód i воск były jednymi z najbardziej poszukiwanych produktów na rynku. Z tego powodu już w 1626 r. chorwacki parlament (Petrić, 2011, w: „Samobor i okolica u ranom novom vijeku” [„Samobor i okolice na początku ery nowożytniej”], s. 309–310 oraz F. F. Šišić, 1918, w: „Podatci o skladištima meda” [„Dane dotyczące składów miodu”], archiwa parlamentu Chorwacji, s. 458, 465) postanowił, że miód mógł być wywożony wyłącznie z miast Krapina, Varaždin i Samobor (Mudrinjak, 2017, w: „Hrvatska pčela” [„Chorwacka pszczoła miodna”], s. 203–205). Miód wywożony z Chorwacji musiał być ważony, a za każde 100 kg zważonego miodu płacono 2 krajarczy.

Specyfika produktu

Obecność ziaren pyłku z gatunków roślin występujących na obszarze produkcyjnym umożliwia określenie pochodzenia zarówno geograficznego, jak i botanicznego miodu. Zgodnie z wynikami analizy pyłku w licznych badaniach minimalna zawartość 20 % ziaren pyłku robinii akacjowej wymagana do uznania odmiany miodu za jednokwiatową w przypadku miodu „Zagorski bagremov med” wzrasta do 27 %. Zdecydowanie jednokwiatowy charakter tego miodu znajduje odzwierciedlenie w jego właściwościach fizykochemicznych (przewodność elektryczna) i wyrazistości właściwości organoleptycznych podkreślających jego specyfikę i odrębność w stosunku do próbek tego samego rodzaju miodu z innych regionów. Ponadto nawet po latach oceny miodu akacjowego z określonego obszaru geograficznego kontrola pochodzenia botanicznego próbek nie wykazała śladu pyłku rzepaku. Podkreśla to specyfikę regionu w porównaniu z większością pozostałych części Chorwacji, w których można produkować miód akacjowy.

Związek przyczynowy pomiędzy specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu

O specyfice miodu „Zagorski bagremov med” decydują czynniki topograficzne i klimatyczne oraz zasoby kwiatowe określonego obszaru geograficznego na potrzeby jego produkcji. Ukształtowanie terenu (teren pagórkowaty) regionu Hrvatsko Zagorje wpływa na czas trwania kwitnienia robinii akacjowej, a tym samym na okres zbierania pożytku przez pszczoły, który wydłuża się do 20 dni. Jednocześnie ze względu na właściwości gleby (gleby cięższe i kwaśne), małe, rozdrobnione działki oraz trudności we wdrażaniu technik rolniczych, na określonym obszarze geograficznym nie ma tradycji uprawy rzepaku, co sprawia, że obszar ten jest szczególnie odpowiedni do produkcji miodu „Zagorski bagremov med” w porównaniu z innymi częściami Chorwacji, gdzie miód akacjowy jest produkowany na obszarach obsadzonych rzepakiem i nie ma możliwości uniknięcia obecności nektaru (a zatem i pyłku) rzepaku.

Specyfika miodu „Zagorski bagremov med” opiera się na wieloletniej tradycji pszczelarstwa, a związek z określonym obszarem geograficznym znajduje odzwierciedlenie również w elementach historycznych, tradycyjnych i kulturowych.

Jednym z głównych powiązań historycznych z produkcją miodu i wosku w regionie Hrvatsko Zagorje jest produkcja *licitar* [słodkie herbatniki z ciasta z dodatkiem miodu, podobne do pierników] oraz świec. Rzemiosło piernikarskie dotarło do tego regionu szlakami handlowymi na przełomie XVI i XVII w. jako część cechu wytwórców *licitar* ze Styrii i pozostało tu do dziś. Rzemiosło piernikarskie w regionie Hrvatsko Zagorje zostało uznane i wpisane w 2010 r. na listę reprezentatywną niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości UNESCO.

Swoją wysoką jakość produkcja miodu „Zagorski bagremov med” zawdzięcza nabytym przez pszczelarzy z regionu Hrvatsko Zagorje umiejętnościom w zakresie współczesnego podejścia technologicznego do hodowli rodzin pszczelich oraz przygotowywaniu miodu do wprowadzenia do obrotu. Pszczelarze ci zwracają szczególną uwagę na znalezienie najlepszych miejsc zarówno dla pasiek stacjonarnych, jak i wędrownych, oraz na odbieranie miodu w odpowiednim momencie, co jest niezbędnym warunkiem produkcji miodu wysokiej jakości.

Od 16 lat żupanii krapieńsko-zagorska oraz Federacja Stowarzyszeń Pszczelarskich Żupanii Krapieńsko-Zagorskiej organizują wydarzenie poświęcone promowaniu jakości miodu „Zagorski bagremov med” i pszczelarzy z regionu Zagorje, podczas którego prezentowany jest i oceniany miód z żupanii krapieńsko-zagorskiej.

Na dowód specyfiki miodu „Zagorski bagremov med” w porównaniu z miodem akacjowym z innych części Chorwacji próbkę miodu akacjowego pochodzącą od jednego pszczelarza z Konjščiny w regionie Hrvatsko Zagorje uznano za najlepszą na świecie podczas forum „Apimedica and Apiquality”, które odbyło się w Lublanie w 2010 r. Oprócz tego sukcesu miód „Zagorski bagremov med” pochodzący z określonego obszaru geograficznego od wielu lat nieprzerwanie zajmuje wysokie miejsca w konkursach miodów organizowanych w Chorwacji i pobliskiej Słowenii.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

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