



C/2024/2110

11.3.2024

**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**

(C/2024/2110)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„ISTARSKI MED / ISTRSKI MED”

Nr UE: PDO-HR+SI-2833 – 14.3.2022

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Istarski med / Istrski med”

2. **Państwa członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Chorwacji i Republika Słowenii

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

3.1. *Typ produktu*

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

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

Miód „Istarski med” / „Istrski med” jest miodem produkowanym przez pszczoły *Apis mellifera* z nektaru roślin miododajnych lub wydzielin żywych części roślin, lub wydalin owadów wysysających żywe części roślin, zbieranych przez pszczoły, przerabianych przez łączenie specyficznych substancji z pszczoł, składanych, odwadnianych, magazynowanych i pozostawionych w plastrach miodu do dojrzewania.

Właściwości fizykochemiczne:

— Zawartość wody:  $\leq 18,6$  %

— Aktywność diastazy  $\geq 10$ , z wyjątkiem miodu akacjowego, w przypadku którego wartość ta wynosi  $\geq 3$ , w skali Schade

— HMF  $\leq 15,0$  mg/kg

Właściwości melisopalinologiczne:

Spektrum pyłkowe miodu „Istarski med” / „Istrski med” musi odzwierciedlać roślinność obszaru określonego w pkt 4. W zależności od rodzaju miodu dużą część spektrum stanowią pyłki z gatunków roślin nektarodajnych z następujących rodzin: *Fabaceae*, *Sapindaceae*, *Rhamnaceae*, *Cornaceae*, *Brassicaceae*, *Loranthaceae*, *Malvaceae*, *Liliaceae*, *Lamiaceae*, *Fagaceae*, *Rosaceae*, *Apiaceae*, *Salicaceae*, *Adoxaceae*, *Ericaceae*, *Asteraceae*, *Oleaceae*, *Araliaceae*, *Ranunculaceae*, *Asphodelaceae*, *Anacardiaceae*. Mogą być również obecne niewielkie ilości pyłku z gatunków roślin nektarodajnych z następujących rodzin: *Aquifoliaceae*, *Boraginaceae*, *Amaryllidaceae*, *Asparagaceae*, *Scrophulariaceae*, *Urticaceae*, *Campanulaceae*, *Fumariaceae* i inne.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

W miodzie „Istarski med” / „Istrski med” może być również obecny pyłek z gatunków roślin nienektarodajnych z następujących rodzin: *Quercus* spp., *Fraxinus* spp., *Helianthemum* spp., *Papaver* spp., *Plantago* spp., *Betula* spp., *Alnus* spp., *Carex* spp., *Pinus* spp., *Cistus* spp., Poaceae i Pinaceae, *Fragaria vesca*, *Cupressus sempervirens*, *Olea europaea*, *Filipendula ulmaria*, *Vitis vinifera*, *Corylus avellana*, i innych w mniejszej ilości.

Właściwości fizykochemiczne:

Rodzaj miodu	Przewodność elektryczna
Miód akacjowy	≤ 0,25 mS/cm
Miód szałwiowy	0,20–0,55 mS/cm
Miód kasztanowy	≥ 0,8 mS/cm
Miód kwiatowy	≤ 0,8 mS/cm
Miód ze spadzi liściastej	≥ 0,8 mS/cm
Miód cząbrowy	≤ 0,8 mS/cm
Miód lipowy	0,5–1,1 mS/cm

Właściwości melisopalinologiczne:

	Opis
Miód akacjowy	Musi zawierać pyłek robinii akacjowej ( <i>Robinia pseudoacacia</i> L.) i może pojawić się pyłek towarzyszący następujących roślin: Rosaceae, Fabaceae, <i>Cornus sanguinea</i> , <i>Prunus</i> spp., Poaceae, <i>Salix</i> spp., <i>Fragaria vesca</i> , <i>Quercus</i> spp., <i>Fraxinus</i> spp., <i>Lotus</i> spp., <i>Ligustrum vulgare</i> , <i>Helianthemum</i> spp. Mogą pojawić się pojedyncze pyłki następujących roślin: <i>Cornus mas</i> , <i>Aesculus hippocastanum</i> , Apiaceae, <i>Loranthus europaeus</i> , <i>Acer</i> spp., <i>Pinus</i> spp., <i>Plantago</i> spp., <i>Filipendula ulmaria</i> , <i>Castanea sativa</i> , Lamiaceae, Brassicaceae, <i>Asparagus</i> spp., <i>Tilia</i> spp., <i>Taraxacum officinale</i> , <i>Phacelia tanacetifolia</i> , <i>Paliurus spina christi</i> , <i>Olea europea</i> , Asteraceae (z rodzaju <i>Solidago</i> ).
Miód szałwiowy	Musi zawierać co najmniej 15 % pyłku szaławii lekarskiej ( <i>Salvia officinalis</i> L.). Dodatkowo może pojawić się pyłek następujących roślin: Rosaceae, <i>Robinia pseudoacacia</i> , <i>Quercus</i> spp., <i>Prunus</i> spp., <i>Paliurus spina christi</i> , <i>Olea europea</i> , <i>Ligustrum vulgare</i> . Mogą pojawić się pojedyncze pyłki następujących roślin: Poaceae, <i>Pistacia</i> spp., Lamiaceae, <i>Filipendula ulmaria</i> , <i>Cornus sanguinea</i>
Miód kasztanowy	Musi zawierać co najmniej 85 % pyłku kasztana jadalnego ( <i>Castanea sativa</i> Mill.). Mogą pojawić się pojedyncze pyłki następujących roślin: <i>Paliurus spina christi</i> , Fabaceae, Rosaceae, <i>Pistacia</i> spp., <i>Prunus</i> spp., <i>Salix</i> spp.
Miód kwiatowy	Może zawierać różne ilości pyłku następujących roślin: Fabaceae, Rosaceae, <i>Quercus</i> spp., <i>Prunus</i> spp., Poaceae, <i>Paliurus spina christi</i> , <i>Acer</i> spp., zarodniki grzybów, <i>Salix</i> spp., Apiaceae, <i>Robinia pseudoacacia</i> , <i>Fraxinus</i> spp., <i>Fragaria vesca</i> , <i>Cornus sanguinea</i> , <i>Lotus</i> spp., Lamiaceae, <i>Castanea sativa</i> , <i>Aesculus hippocastanum</i> .

Miód ze spadzi liściastej	Stosunek liczby elementów spadzi (zarodniki grzybów, części strzępeków, zielenice) do ziaren pyłku gatunków roślin nektarodajnych musi wynosić co najmniej 1,5, przy zmiennych proporcjach pyłku następujących roślin: Fabaceae, <i>Castanea sativa</i> , Rosaceae, <i>Salix</i> spp., <i>Paliurus spina christi</i> , <i>Robinia pseudoacacia</i> , <i>Cornus sanguinea</i> , <i>Prunus</i> spp., <i>Lotus</i> spp., Poaceae, <i>Quercus</i> spp., <i>Olea europea</i> , <i>Fraxinus</i> spp., <i>Filipendula ulmaria</i> , <i>Fragaria vesca</i> , Asteraceae (z rodzaju <i>Solidago</i> ), Apiaceae, <i>Tilia</i> spp., <i>Taraxacum officinale</i> , <i>Pinus</i> spp., <i>Loranthus europaeus</i> , Liliaceae, <i>Ligustrum vulgare</i> , Lamiaceae, <i>Helianthemum</i> spp., <i>Cornus mas</i> , Brassicaceae, Asteraceae (z rodzaju <i>Taraxacum</i> ), <i>Acer</i> spp.
Miód cząbrowy	Musi zawierać co najmniej 20 % pyłku cząbrzu górskiego ( <i>Satureja montana</i> L.). Dodatkowo może pojawić się pyłek następujących roślin: <i>Hedera helix</i> , <i>Satureja montana</i> , Fabaceae, <i>Tilia</i> spp., Rosaceae. Mogą pojawić się pojedyncze pyłki następujących roślin: <i>Castanea sativa</i> , <i>Echium vulgare</i> , <i>Filipendula ulmaria</i> , Liliaceae, Poaceae, Asteraceae (z rodzaju <i>Solidago</i> ), Asteraceae (z rodzaju <i>Taraxacum</i> ), <i>Centaurea jacea</i> , <i>Fragaria vesca</i> .
Miód lipowy	Musi zawierać co najmniej 25 % pyłku lipy ( <i>Tilia</i> sp.). Dodatkowo może pojawić się pyłek następujących roślin: Rosaceae, <i>Quercus</i> spp., Poaceae, <i>Paliurus spina christi</i> , Fabaceae, <i>Castanea sativa</i> , <i>Fraxinus</i> spp., Asteraceae (z rodzaju <i>Solidago</i> ). Mogą pojawić się pojedyncze pyłki następujących roślin: <i>Vitis vinifera</i> , <i>Trifolium</i> spp., <i>Sambucus nigra</i> , <i>Ranunculus</i> spp., <i>Phacelia tanacetifolia</i> , Liliaceae, <i>Helichrysum italicum</i> , <i>Helianthus annuus</i> , <i>Centaurea</i> spp., <i>Centaurea jacea</i> , <i>Carex</i> spp., Asteraceae, Apiaceae.

## Właściwości organoleptyczne:

	Barwa	Zapach	Smak
Miód akacjowy	od jasnożółtej do żółtej, niemal bezbarwna	łagodny, plastra miodu, świeżego wosku i kwiatu robinii akacjowej	od słodkiego do umiarkowanie słodkiego, krótkotrwały
Miód szałwiowy	czerwonobrazowa, pomarańczowoczerwona, żółtawoczerwona, bursztynowa, z zielonkawymi refleksami	aromat drewna, przyjemny	lekko szczypiący, trwały, słodki, lekko gorzki
Miód kasztanowy	czerwonawobrazowa	umiarkowanie intensywny do intensywnego, kwiatu kasztana jadalnego	intensywny, gorzki do bardzo gorzkiego, długotrwały umiarkowanie słodki do słodkiego
Miód kwiatowy	żółta do ciemnobursztynowej	przyjemny, kwiatowy, duszonych owoców, kwiatów polnych, wosku i cukru może być ostry	od słodkiego do umiarkowanie słodkiego, lekko kwaśny do kwaśnego, trwały
Miód ze spadzi liściastej	od jasnobrazowej do ciemnoczerwonobrazowej	drewna i karmelu, intensywny	lekko szczypiący, drewna lub karmelu, umiarkowanie słodki
Miód cząbrowy	bursztynowoczerwona	suszonych owoców	słodki, trwały lekko kwaśny
Miód lipowy	żółta do bursztynowej	wyraźny, orzeźwiający, kwiatów lipy, mentolu, skórki cytryny i drewna	umiarkowanie słodki, lekko kwaśny, lekko lub umiarkowanie gorzki, orzeźwiający, trwały

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

—

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

Wszystkie etapy produkcji, od zbierania pożytku przez pszczoły do etapu ekstrakcji, muszą odbywać się na obszarze geograficznym.

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

Pakowanie „Istarski med” / „Istrski med” odbywa się wyłącznie na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4, głównie w celu zapewnienia identyfikowalności produktu, a tym samym jego oryginalności i szczególnych właściwości. Pomaga to zminimalizować możliwość fałszowania produktu przez mieszanie z podobnymi produktami, co jest bardziej prawdopodobne, jeżeli pakowanie odbywa się poza określonym obszarem geograficznym.

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

Przy wprowadzaniu produktu do obrotu w formie paczkowanej, nazwa „Istarski med” lub „Istrski med” musi być podana czcionką większą niż jakakolwiek inna nazwa widniejąca na opakowaniu jednostkowym. Etykieta musi również zawierać pieczęć z porządkowym numerem identyfikacyjnym i wspólnym znakiem (logo).

Wszyscy użytkownicy chronionej nazwy pochodzenia „Istarski med” / „Istrski med”, którzy wprowadzają produkt do obrotu zgodnie z jego specyfikacją, mają prawo do stosowania pieczęci na takich samych warunkach.

Wspólny znak przedstawia kroplę miodu w naprzemienne szare i czarne poziome paski na tle żółtego sześciokąta symbolizującego plaster miodu. Pod sześciokątem widnieje napis wielkimi literami „ISTARSKI MED” w wersji chorwackiej (rys. 1) i „ISTRSKI MED” w wersji słoweńskiej (rys. 2).

Rysunek 1



Rysunek 2



#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszarem produkcji „Istarski med” / „Istrski med” w Chorwacji jest półwysep Istria i jego wyspy w żupanii Istria, a także gminy Opatija, Lovran, Mošćenička Draga i Matulji, wyspy Cres i Lošinj oraz mniejsze wyspy Unije, Ilovik, Susak i Vele Srakane, a także szereg niezamieszkałych wysepek. W Słowenii obszar produkcji obejmuje region słoweńskiej części Istrii, na który składają się gminy Koper, Izola, Piran i Ankaran.

W Słowenii granice obszaru produkcji pokrywają się z północną granicą gmin Ankaran i Koper, która rozciąga się od przejścia granicznego Lazaret/Lazzaretto na słoweńsko-włoskiej granicy do granicy między gminami Koper i Sežana w pobliżu parku krajobrazowego Dolina Glinščice/Val Rosandra. Obszar geograficzny biegnie dalej wzdłuż granicy między gminami Koper i Sežana na południe od wsi Ocizla i na północ od wsi Črnotiče, a następnie zbliża się do parku krajobrazowego Slavnik i przebiega wzdłuż jego północno-wschodniej krawędzi aż do granicy z Chorwacją.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

##### 5.1 *Specyfika obszaru geograficznego*

Istria charakteryzuje się bogatą i różnorodną roślinnością dzięki szeregowi korzystnych warunków panujących na tym obszarze. Pierwszym z nich jest położenie geograficzne Istrii, a następnie jej klimat, rzeźba terenu, cechy petrograficzne i gleba.

Na obszarze geograficznym występują również szczególne warunki klimatyczne. Klimat jest bardzo zróżnicowany, głównie dlatego, że jako półwysep Istria jest otoczona z trzech stron morzem, ale również dlatego, że znajduje się ona na północnym skraju Morza Adriatyckiego, na granicy między Morzem Śródziemnym a kontynentalną częścią Eurazji. W oparciu o szerokość geograficzną i charakterystykę rzeźby terenu Istria dzieli się na trzy strefy klimatyczne. Środkowa i południowa część przybrzeżna charakteryzuje się klimatem śródziemnomorskim, natomiast część północna i tereny w głębi lądu mają umiarkowanie ciepły, wilgotny klimat charakteryzujący się gorącymi latami. W północnej, kontynentalnej części panuje klimat subśródziemnomorski.

Poszczególne rodzaje miodu „Istarski med” / „Istrski med” różnią się w zależności od skupisk roślin, które z kolei różnią się w zależności od wzajemnego oddziaływania klimatu, gleby i ukształtowania terenu. Pod względem geograficznym Istria znajduje się na granicy między Morzem Śródziemnym a Alpami i Górami Dynarskimi, w związku z czym występuje tu roślinność charakterystyczna dla tych regionów. Na półwyspie Istria występuje zatem kilka obszarów roślinności, a różnorodność roślinności jest ważną podstawą produkcji poszczególnych rodzajów „Istarski med” / „Istrski med”. Wąski pas wzdłuż morza stanowi obszar wiecznie zielonych lasów dębowych (dęby ostrolistne) i zarośli, które są roślinami charakterystycznymi dla regionu śródziemnomorskiego. Lasy liściaste, w których występują dąb omszony i grab wschodni, są najpowszechniejszą roślinnością leśną w Istrii, rozciągającą się na większości powierzchni kontynentalnej części Istrii, od pasa roślinności wiecznie zielonej, do której sięgają, aż po środkową część Istrii. Wśród tego rodzaju roślinności dominuje dąb omszony lub dąb szypułkowy, które wraz z dębem ostrolistnym stanowią istotne źródło spadzi. Kasztany jadalne występują na zboczach Učki nad Lovranem oraz w zachodniej części Istrii (Bujština), głównie w lasach porośniętych dębem omszonym i grabem wschodnim, ze względu na głębokie kwaśne gleby powstałe na dawnych czerwonoziemach. Te drzewostany kasztanów jadalnych zapewniają wystarczającą ilość nektaru, co sprawia, że określony obszar należy do kategorii regionów chorwackich nadal podlegających odpowiedniej ochronie, na którym można produkować wyjątkowo jednokwiatowy miód kasztanowy. W południowo-wschodnich częściach Istrii występują liczne skupiska szałwii lekarskiej i ostnicy pierzastej wykorzystywanych jako rośliny pastwiskowe i stanowiących źródło znacznych ilości nektaru, dzięki czemu możliwa jest produkcja najcenniejszego rodzaju miodu charakterystycznego dla klimatu śródziemnomorskiego – miodu szałwiowego. Jednocześnie obszar ten jest najbardziej wysuniętym na północ punktem, gdzie szałwia lekarska występuje powszechnie w swojej naturalnej postaci. Obszar występowania dębu omszonego i trzęślicy to najbardziej zróżnicowana pod względem roślinności część Istrii. Większość drzewostanów robinii akacjowej znajduje się w środkowej i północnej części, ale niektóre z nich rozciągają się dalej i występują w strefie klimatu śródziemnomorskiego, gdzie w połączeniu z roślinnością śródziemnomorską stanowią zasoby nektaru. Fakt ten, podobnie jak główne gatunki roślin, wpływa na specyfikę miodu akacjowego.

W opisie roślinności archipelagu Cres-Lošinj Wallnöfer (2008) wskazuje, że spośród 1 130 odnotowanych taksonów 253 zgłoszono tylko w odniesieniu do Cres, a 273 – tylko w odniesieniu do Lošinj. W północnej, subśródziemnomorskiej części wyspy Cres najważniejszymi skupiskami roślinności skalnej są pastwiska szałwii lekarskiej oraz skupiska kostrzewy i strzęplicy. Na obszarze Osoršćice występuje około 700 gatunków roślin, co stanowi dwie trzecie całkowitej roślinności Lošinj.

Miloš Furlan (2007 r.) mówi o cechach pastwisk pszczelich w słoweńskiej części Istrii, wskazując że „na obszarze tym znajdują się prawie wszystkie typowe pastwiska sezonowe, od wczesnych po główne pastwiska robinii akacjowej oraz pastwiska kasztana jadalnego i pastwiska jesienne roślinności jesiennej, po czym na drzewach pojawia się spadz i możliwe jest zbieranie słodkich substancji na różnych dojrzałych owocach, takich jak figi, winogrona i podobne”.

## 5.2 Specyfika produktu

Specyfika „Istarski med” / „Istrski med” wynika z zasobów naturalnych, na których opiera się produkcja tego miodu. Jako rzadki produkt spożywczy miód, ze względu na swoją specyfikę (obecność ziaren pyłku), dobrze odzwierciedla charakterystyczne cechy obszaru, na którym jest wytwarzany. Położona na granicy dwóch regionów biogeograficznych – śródziemnomorskiego i kontynentalnego – Istria jest regionem wyjątkowym pod względem roślinności.

W miodzie akacjowym występują duże ilości następujących gatunków roślin: *Fraxinus*, rośliny z rodziny *Rhamnaceae*, *Salix*, *Loranthus europaeus*, *Cotinus coggyria*, *Prunus f.*, *Vicia*, *Trifolium pratense* gr., *Coronilla/Hippocrepis*, *Chamaerops* i *Filipendula*, przy czym różne badania wskazują, że charakterystyczny udział pyłku robinii akacjowej waha się od 7 % do 60 %, w związku z czym przy określaniu pochodzenia zwraca się uwagę na identyfikację szczególnych właściwości fizycznych lub chemicznych.

Dalsze potwierdzenie pochodzenia próbek miodu akacjowego stanowią bardzo niskie wartości przewodności elektrycznej (0,11–0,18 mS/cm), typowe dla miodu akacjowego.

Zaobserwowano również całkowity brak krystalizacji miodu – właściwości, która zazwyczaj wiąże się z obecnością nektaru rzepakowego. Biorąc pod uwagę potwierdzony brak ziaren pyłku rzepakowego, można stwierdzić, że jest to szczególna cecha miodu akacjowego pochodzącego z półwyspu Istria.

Wiadomo, że miód kasztanowy zawiera dużą ilość pyłku, który w próbkach z Istrii stanowi zawsze ponad 90 %. Ponadto spektrum pyłkowe miodu kasztanowego z Istrii różni się od spektrum pyłkowego miodów produkowanych w sąsiednich krajach, w tym w alpejskim regionie Włoch, gdzie dominuje pyłek gatunków roślin górskich, takich jak rośliny z rodziny *Ericaceae* i *Tilia*

W próbkach miodu kwiatowego wykryto w znacznych ilościach pyłek z *Castanea* i *Prunus* f., a w mniejszych ilościach – z *Rubus* f., *Clematis*, *Castanea*, *Brassica* f., *Umbelliferae*/*Apiaceae*, roślin z rodziny *Rhamnaceae*, *Trifolium repens* gr., *Vicia*, *Melilotus* i *Coronilla/Hippocrepis*. O szczególnym charakterze spektrum pyłkowego świadczy również obecność pyłków pochodzących z następujących gatunków roślin występujących zwykle w regionie: *Ailanthus*, *Loranthus*, *Asparagus acutifolius*, *Aesculus* i *Cotinus coggyria*.

Pszczelarze w Istrii oprócz miodów nektarowych wytwarzają również miód ze spadzi liściastej o szczególnych właściwościach. Analizy próbek miodu wykazały, że stosunek elementów spadzi do ziaren pyłku z gatunków roślin nektarodajnych wahał się od 2,03 do 29,3, przy średniej wartości 8,2, co znacznie przewyższa wartości wymagane do klasyfikacji miodu spadziowego (> 3). Podobnie analizy melisopalinologiczne potwierdziły charakterystyczne spektrum pyłkowe, w którym występuje również pyłek gatunków roślin innych niż nektarodajne, takich jak *Fraxinus*, *Quercus*, *Plantago* i *Gramineae/Poaceae*. Ponadto charakterystyczne spektrum pyłkowe gatunków roślin nektarodajnych obejmuje rośliny z rodziny *Rhamnaceae* i *Prunus* f., które były obecne w 100 % próbek, a następnie *Castanea*, *Rubus* f., *Compositae* T, *Brassica* f., *Asparagus acutifolius* i *Clematis*, natomiast w mniejszych ilościach – *Cotinus coggyria* i *Aesculus*.

Specyfika miodu szałwiowego z Istrii znajduje odzwierciedlenie w jego botanicznym pochodzeniu i większej obecności pyłku *Robinia pseudoacacia*, *Rosaceae*, *Ligustrum vulgare*, *Fabaceae*, *Ericaceae*, *Acer* spp., *Lotus* spp. i *Salix* spp. Różni się on od miodu szałwiowego z regionu północnego Adriatyku, gdzie większość obecnego pyłku pochodzi z *Rhamnaceae*, *Acer* spp., *Castanea sativa*, *Myosotis* spp., *Prunus* spp. i *Rubus* spp., podczas gdy spektrum pyłkowe w Dalmacji charakteryzuje się obecnością pyłku *Paliurus spina christi*, *Erica arborea*, *Trifolium pratense*, *Melilotus* spp., *Centaurea jacea* i *Apiaceae*.

Na podstawie spektrum pyłków obecnych w zbadanych próbkach miodu cząbrowego stwierdzono, że duża część pyłku pochodziła z *Hedera helix*, *Fabaceae*, *Tilia* spp., *Rosaceae*, *Castanea sativa*, *Echium vulgare* i *Liliaceae*. Różni się on znacznie od próbek miodu z Hiszpanii, w których dominuje pyłek pochodzący z *Diplotaxis* spp., *Onobrychis vicifolia*, *Centaurea* spp., *Lavandula latifolia*, *Thymus* spp. i *Apiaceae*.

Analizy próbek miodu lipowego wykazały, że duża część pyłku pochodzi z *Rosaceae*, *Paliurus spina christi*, *Fabaceae*, *Castanea sativa*, *Asteraceae* (z rodzaju *Solidago*), *Liliaceae*, *Centaurea* spp. i *Asteraceae*. Z porównania zidentyfikowanych gatunków roślin jasno wynika, że różnią się one od tych występujących w miodzie lipowym w Włoch, gdzie większość wykrytego pyłku pochodziła z *Rubus* spp., *Trifolium repens*, *Robinia pseudoacacia*, *Ailanthus altissima*, *Amorpha* spp. i *Acer* spp., podczas gdy spektrum pyłkowe miodu lipowego z Rumunii charakteryzuje się obecnością pyłku z *Brassica napus*, *Helianthus annuus*, *Melilotus* spp. i *Solidago* spp.

Z tych badań naukowych i analiz identyfikujących połączenie pyłków gatunków roślin kontynentalnych i śródziemnomorskich wynika, że miód „Istarski med” / „Istrski med” różni się od miodu produkowanego w innych regionach. Proporcje pyłku różnych gatunków roślin również wpływają na szczególne właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne (barwa, smak, zapach) „Istarski med” / „Istrski med” w porównaniu z tymi samymi rodzajami miodu pochodzącymi z innych obszarów geograficznych. „Istarski med” / „Istrski med” charakteryzuje się również świeżością (maksymalna wartość HMF wynosi 15,0 % mg/kg) i zawartością wody do 18,6 %. W celu zachowania tych właściwości miodu „Istarski med” / „Istrski med” nie poddaje się intensywnej obróbce cieplnej, dzięki czemu zachowuje on właściwości, które zawdzięcza szczególnej roślinności występującej na obszarze produkcji.

### 5.3 Związek przyczynowy pomiędzy specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu

Istria jest wyjątkowym obszarem agroekologicznym, który jest bardzo zróżnicowany pod względem ukształtowania terenu, gleby, geomorfologii i klimatu. Wzajemne oddziaływanie tych czynników prowadzi do typowego składu roślinnego, który stanowi podstawę produkcji różnych rodzajów miodu. Różnorodność i bogactwo tego składu kwiatowego bezpośrednio wpływają na specyfikę „Istarski med” / „Istrski med”, która znajduje odzwierciedlenie w szczególnym smaku i zapachu tego miodu. Połączenie w różnych ilościach pyłku występującego w niektórych rodzajach miodu nadaje produktowi szczególne właściwości organoleptyczne (barwa, zapach i smak), które różnią się od właściwości stwierdzonych w próbkach tego samego rodzaju miodu z innych obszarów geograficznych. Z biegiem czasu pszczelarze z Istrii mieli wpływ na szczególne właściwości miodu, ponieważ poznali skład botaniczny i właściwości klimatyczne różnych mikroobszarów, dzięki czemu mogli dokładniej monitorować poszczególne etapy cyklu życia niektórych roślin miododajnych. Dzięki starannej obserwacji przyrody i klimatu pszczelarze z Istrii mogą dokładnie określić, gdzie i kiedy umieścić ule lub kiedy rozpocząć miodobranie, tak aby uzyskać typowe właściwości i wysoki stopień czystości nektaru. Praktyki te przyczyniają się do tego, że miód jest w dużym stopniu jednokwiatowy. Szczególne warunki glebowo-klimatyczne obszaru produkcji, wieloletnie doświadczenie pszczelarzy, tradycja produkcji sięgająca początku ubiegłego wieku i przekazywana z pokolenia na pokolenie sprawiają, że „Istarski med” / „Istrski med” jest rozpoznawalnym produktem wśród konsumentów.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi\\_u\\_postupku\\_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija%20Istarski%20med%2026-4-2023.doc](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija%20Istarski%20med%2026-4-2023.doc)

[https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/PODROCJA/HRANA/SHEME-KAKOVOSTI/CERTIFICIRANI-PROIZVAJALCI-IZBRANA-KAKOVOST/CERTIFICIRANI-PROIZVAJALCI-ZASCITENIH-KMETIJSKIH-PRIDELKOV/Istrski\\_med\\_Istarski\\_med.pdf](https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/PODROCJA/HRANA/SHEME-KAKOVOSTI/CERTIFICIRANI-PROIZVAJALCI-IZBRANA-KAKOVOST/CERTIFICIRANI-PROIZVAJALCI-ZASCITENIH-KMETIJSKIH-PRIDELKOV/Istrski_med_Istarski_med.pdf)