

Udruga proizvođača meda od kadulje

MED HRVATSKOG PRIMORJA

OZNAKA IZVORNOSTI

SPECIFIKACIJA PROIZVODA



Listopad, 2025.

Sadržaj

1	NAZIV PROIZVODA	2
2	OPIS PROIZVODA.....	2
2.1	Definicija	2
2.2	Opis proizvoda.....	2
3	ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE	4
4	DOKAZ O PODRIJETLU	5
5	POSTUPAK PROIZVODNJE.....	6
5.1	Pčelinja paša	6
5.2	Vrcanje i transport „Meda Hrvatskog primorja“	7
5.3	Procjeđivanje, obiranje i skladištenje „Meda Hrvatskog primorja“	7
5.4	Punjenje i pakiranje „Meda Hrvatskog primorja“	7
6	POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM.....	8
6.1	Pojedinosti o zemljopisnom području	8
6.2	Pojedinosti o kakvoći i karakteristikama proizvoda.....	13
6.3	Uzročna veza između zemljopisnog područja i karakteristika proizvoda	14
7	NAZIV I ADRESA NADLEŽNOG TIJELA	15
8	PRAVILA OZNAČAVANJA	16

1 NAZIV PROIZVODA

„MED HRVATSKOG PRIMORJA“

2 OPIS PROIZVODA

2.1 Definicija

„Med Hrvatskog primorja“ je med kojega proizvode pčele autohtone pasmine sive pčele (*Apis mellifera carnica*, Pollmann, 1879) od dominantno nektara medonosne biljne vrste kadulje koja raste u Hrvatskom primorju. Ovaj se naziv odnosi na med od kadulje sa svojim sinonimima **kuš** i **slavulja** (*Salvia officinalis* L.), u kojem prevladava nektar navedene biljne vrste, s pripadajućim melisopalinolškim, senzorskim i fizikalno-kemijskim svojstvima utvrđenim u ovoj specifikaciji.

2.2 Opis proizvoda

2.2.1 Fizikalno-kemijska svojstva „Meda Hrvatskog primorja“

„Med Hrvatskog primorja“ posjeduje specifična, senzorska, fizikalno-kemijska i melisopalinološka svojstva. Može se pojaviti u tekućem ili kristaliziranom obliku. Fizikalno-kemijska svojstva „Meda Hrvatskog primorja“ prikazana su u Tablici 1.

Tablica 1. Fizikalno-kemijska svojstva „Meda Hrvatskog primorja“

Med od kadulje (kuš, slavulja)	Fizikalno-kemijsko svojstvo	Vrijednost
	Udio vode	najviše 18,00%
	Električna vodljivost	Najviše 0,56 mS/cm
	Hidroksimetilfurfural (HMF)	najviše 9,00 mg/kg

Fizikalno-kemijska svojstva određuju se u za to osposobljenim laboratorijima koji posjeduju dokaze o akreditaciji metoda za svaki od navedenih parametara (ISO 17025) što se dostavlja na verifikaciju Udruzi proizvođača meda od kadulje kao Skupini proizvođača.

2.2.2 Melisopalinološka svojstva „Meda Hrvatskog primorja“

Melisopalinološka svojstva „Meda Hrvatskog primorja“ prikazana su u Tablici 2.

Tablica 2. Melisopalinološka svojstva „Meda Hrvatskog primorja“

Svojstvo	Opis svojstva
Peludna zastupljenost	Najčešće biljne vrste i porodice karakteristične za definirano područje (nektarne i nenektarne vrste) opisano u Poglavlju 3, Specifikacije proizvoda, određene sukladno pravilima melisopalinološke struke (moguće sezonske varijacije). Obavezna zastupljenost peludi kadulje (<i>S. officinalis</i> L.) najmanje 10% peludnih zrnaca u netopljivom sedimentu kada se izuzme pelud ostalih nektarnih i nenektarnih vrsta te uz pripadajuća senzorska svojstva opisana ovom specifikacijom. Osim peudi kadulje, peludni spektar nektarnih najčešće zastupljenih porodica i rodova: <i>Rhamnaceae</i> , <i>Acer</i> , <i>Castanea</i> , <i>Myosotis</i> , <i>Prunus</i> i <i>Rubus</i> . Peludni spektar najčešćih ne-nektarnih porodica i rodova: <i>Quercus</i> , <i>Oleaceae</i> , <i>Poaceae</i> , <i>Plantago</i> , <i>Sanguisorba</i> , <i>Cupressaceae</i> , <i>Cistaceae</i> , <i>Filipendula</i> , <i>Corylaceae</i> , <i>Pinaceae</i> .
Indikatori medne rose	Moguća relativna zastupljenost indikatora medne rose (spore gljiva, dijelovi hifa, zelene alge), određenih sukladno pravilima melisopalinološke struke.

Određivanje melisopalinološke analize provodi se u laboratoriju koji posjeduje dokaze o osposobljenosti specijalno obučениh analitičara za provedbu melisopalinološke analize meda, što se dostavlja na verifikaciju Udruzi proizvođača meda od kadulje kao Skupini proizvođača.

Senzorska svojstva su karakterizirana obilježjima opisanim u Tablici 3.

Tablica 3. Senzorska svojstva „Meda Hrvatskog primorja“

Senzorska svojstva	Opis svojstva
Vizualna svojstva (fizičko stanje, boja)	Boja se kreće u rasponu od srednjeg do tamnog intenziteta pri čemu ton boje prvenstven ovisio o konzistenciji u kojoj se med pojavljuje. U tekućem obliku, med od kadulje pokazuje karakteristične svijetlo do tamno jantarne tonove, dok su bež do tamno bež tonovi karakteristični za medove u kristaliziranoj formi koja pokazuje izraženo homogeni karakter kristalizacije te mekane, ponekad i pjeskovite, fine i topljive, kristale.
Mirisna svojstva	Uglavnom karakterizirana srednje izraženim intenzitetom mirisa koji podsjeća na ljekovito bilje i pomalo na kamfor, s nježnim i toplim nijansama. U okviru mirisnih senzacija pojavljuju se i biljne note po suhom i aromatičnom cvijeću, sijenu i začinskom, ali i po zelenom bilju. Posebno se izdvajaju mirisne senzacije po sušenom ili kuhanom voću uz delikatnu percepciju karamela i sladića (likviricije).
Okusna svojstva	Karakterizirana slatkoćom srednjeg intenziteta s primjetljivom gorčinom i kiselošću koje su većinom srednje izražene jakosti.
Aroma	Srednje do srednje-jaka. Odmah po kušanju, izaziva izrazito medicinske i tople senzacije, nakon kojih se percipiraju cvjetne note po suhom i aromatičnom cvijeću. Naknadno se uočava retronazalni okus srednje postojanosti koji zadržava nešto gorčine uz specifično podsjećanje na lijekove (ljekarnu) te likere od trava ili gorki badem.

Određivanje senzorskih svojstava „Meda Hrvatskog primorja“ određuje se od strane stručnog panela koji posjeduje dokaze o osposobljenosti specijalno obučениh senzorskih ocjenjivača sukladno standardu obuke Hrvatske udruge senzorskih analitičara meda i što se dostavlja na verifikaciju Udruzi proizvođača meda od kadulje kao Skupini proizvođača.

3 ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

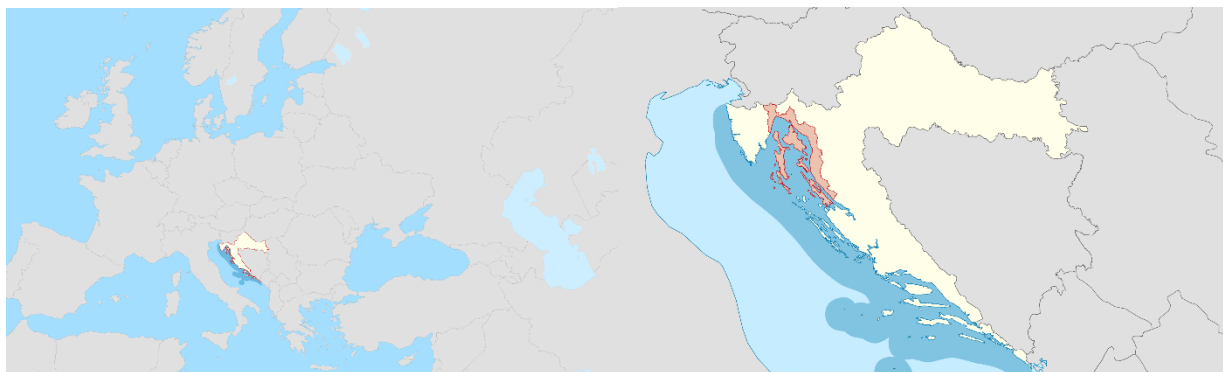
„Med Hrvatskog primorja“ se proizvodi na definiranom zemljopisnom području koji se proteže kroz tri hrvatske županije: Primorsko-goransku, Ličko-senjsku i Zadarsku županiju. Definirano područje proteže se unutar administrativnih područja gradova i općina navedenih u Tablici 4.

Tablica 4. Zemljopisno područje proizvodnje „Meda Hrvatskog primorja“ (abecednim redom)

Gradovi	Bakar, Cres, Crikvenica, Kastav, Kraljevica, Krk, Mali Lošinj, Novalja, Novi Vinodolski, Opatija, Pag, Rab, Rijeka, Senj
Općine	Baška, Čavle, Dobrinj, Karlobag, Kolan, Kostrena, Lopar, Lovran, Malinska-Dubašnica, Matulji, Mošćenička Draga, Omišalj, Poveljana, Punat, Vinodolska, Vrbnik

U navedenom zemljopisnom području se moraju odvijati sve faze proizvodnje „Meda Hrvatskog primorja“. Svi objekti u kojima se vrši punjenje i pakiranje „Meda Hrvatskog primorja“, bez obzira na razinu kategorizacije, moraju se nalaziti unutar definiranog zemljopisnog područja.

Zemljovidi definiranog područja proizvodnje, prikazani su slikama 1 i 2 (PRILOG 1).



Slika 1. Pozicioniranje Republike Hrvatske na karti Europe



Slika 2. Područje proizvodnje Meda Hrvatskog primorja s označenim administrativnim granicama gradova i općina

4 DOKAZ O PODRIJETLU

Kako bi se osiguralo navedeno i dokazalo podrijetlo „Meda Hrvatskog primorja“ uspostavlja se procedura praćenja koja se zasniva na principima sljedljivosti proizvodnje i vođenju jedinstvenog sustava dokumenata koji prate proizvodne aktivnosti od mjesta pozicioniranja pčelinjaka tijekom paše do zapakiranog proizvoda kojim se nastupa na tržištu.

Cijeli proces primjenjuje se u cilju osiguranja usklađenosti proizvodnje „Meda Hrvatskog primorja“ sa zahtjevima iz specifikacije. Tom procesu se podvrgavaju svi pčelarski proizvođači koji moraju posjedovati obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo kao minimalnu razinu ustrojstva proizvodnje i koji se dobrovoljno podvrgnu kontroliranom procesu proizvodnje „Meda Hrvatskog primorja“.

On se bazira na principima Dobre pčelarske prakse (DPP) kao univerzalnog standarda pčelarske proizvodnje te podrazumijeva prikupljanje i evidenciju ključnih informacija, važnih za osiguranje sljedivosti i ocjenu sukladnosti proizvoda kako slijedi:

1. Informacije o samom proizvođaču (ime, pravno ustrojstvo, adresa, kontakt)
2. Informacije o pčelinjoj paši i pčelinjacima (lokalitet, vrijeme, seljenje, broj pčelinjih zajednica);
3. Informacije o tehnološkim zahvatima na pčelinjaku (vrsta i opis zahvata, vrijeme zahvata);
4. Informacije o zdravstvenoj zaštiti pčelinjih zajednica (primijenjeni postupci, opis postupaka);
5. Informacije o proizvodnji „Meda Hrvatskog primorja“ (vrijeme vrcanja, količina vrcanog meda, količina napunjenih volumnih jedinica, stanje na skladištu i dr.);
6. Informacije o kontroli i uzorkovanju „Meda Hrvatskog primorja“;
7. Informacije o provedenim fizikalno-kemijskim i melisopalinološkim analizama te senzorskim ocjenama meda;
8. Informacije o uporabi markica zaštite izvornosti „Meda Hrvatskog primorja“ i broju pakovina koje su kao takve stavljene na tržište.

Svaki pčelar koji se podvrgne pravilima proizvodnje „Meda Hrvatskog primorja“ u obvezi je provedbe unutarnje kontrole i vođenja zapisa (PRILOZI 2.1 – 2.5) kojima se osigurava dostupnost svih gore navedenih informacija kako je detaljno opisano u nastavku:

1. Obrazac ZAPIS-1: *Osnovne informacije o proizvođaču „Meda Hrvatskog primorja“* moraju osigurati slijedeće podatke u tabličnom obliku:
SUBJEKT (Puno ime proizvođača iz odgovarajućeg registra), PRAVNI OBLIK (OPG, obrt, d.o.o., j.d.o.o.,...). OIB. Registarski broj u evidenciji proizvođača „Meda Hrvatskog primorja“, Adresa, Odgovorna osoba, Kontakt osoba, Telefon, Mobilni telefon, E-adresa, Mrežne stranice, Broj objekta za punjenje i pakiranje meda, Adresa objekta za punjenje i pakiranje meda, Druge važne informacije za identifikaciju proizvođača „Meda Hrvatskog primorja“, Potpis odgovorne osobe Subjekta.
2. Obrazac ZAPIS-2: *Evidencija pčelinjaka u proizvodnji „Meda Hrvatskog primorja“* mora sadržavati slijedeće podatke u tabličnom obliku:
SUBJEKT, OIB, Reg. broj (Evidencijski broj proizvođača Meda Hrvatskog primorja), Naziv pčelinjaka, Datum, Broj pčelinjih zajednica, Tip košnica, Mobilni/stacionarni pčelinjak, Tip i registracija pčelinjaka (za mobilni pčelinjak), Dominantna paša

- (opisno), Udovoljava odredbama specifikacije (DA/NE), Potpis odgovorne osobe Subjekta, Redni broj lista uz navod „Prema potrebi, odštampati nove listove“
3. Obrazac ZAPIS-3: *Tehnološki postupci u proizvodnji „Meda Hrvatskog primorja“* mora sadržavati slijedeće podatke u tabličnom obliku:
SUBJEKT, OIB, Reg. broj (Evidencijski broj proizvođača Meda Hrvatskog primorja), Pčelinjak, Vrsta zahvata (opis), Datum, Opis zahvata na pčelinjaku, Zdravstvena zaštita zajednica (opisno), Potpis odgovorne osobe Subjekta, Redni broj lista uz navod „Prema potrebi, odštampati nove listove“.
 4. Obrazac ZAPIS-4: *Evidencija proizvodnje „Meda Hrvatskog primorja“* mora sadržavati slijedeće podatke u tabličnom obliku:
SUBJEKT, OIB, Reg. broj (Evidencijski broj proizvođača Meda Hrvatskog primorja), Pčelinjak, Datum vrcanja, Masa vrcanog Meda Hrvatskog primorja (kg), Mjesto skladištenja, Dodijeljeni LOT, Potvrдна fizikalno kemijska-analiza (laboratorij, datum), Senzorska ocjena (datum), Oznaka analiziranog uzorka, Udovoljava odredbama specifikacije (DA/NE), Potpis odgovorne osobe Subjekta, Redni broj lista uz navod „Prema potrebi, odštampati nove listove“.
 5. Obrazac ZAPIS-5: *Evidencija punjenja i distribucije „Meda Hrvatskog primorja“* mora sadržavati slijedeće podatke u tabličnom obliku:
SUBJEKT, OIB, Reg. broj (Evidencijski broj proizvođača Meda Hrvatskog primorja), Datum punjenja LOT vrcanja, Jedinica punjenja, Broj napunjenih jedinica, Ukupna masa serije punjenja (kg), LOT serije punjenja, Oznaka roka trajnosti, Broj upotrijebljenih markica ZOI, Udovoljava odredbama specifikacije, Potpis odgovorne osobe Subjekta, Redni broj lista uz navod „Prema potrebi, odštampati nove“.

Zapise u svezi sljedivosti postupaka proizvodnje „Meda Hrvatskog primorja“, njegova postupka pakiranja i označavanja dužni su voditi i subjekti koji uslužno pune „Med Hrvatskog primorja“ te imenovani kontrolori ovlašteni od strane Udruge proizvođača meda od kadulje (Skupina proizvođača).

5 POSTUPAK PROIZVODNJE

U nastavku su detaljnije opisane pojedine faze proizvodnje „Meda Hrvatskog primorja“.

5.1 Pčelinja paša

Pčelinju pašu prikupljaju pčelinje zajednice, smještene na pčelinjacima unutar definiranog područja proizvodnje „Meda Hrvatskog primorja“ u Poglavlju 3 ove Specifikacije. Pčelinje zajednice smještene su u košnice sa izmjenjivim okvirima saća podijeljene u dva osnovna tipa košnica – tip AŽ (ili Alberti-Žnidaršičeva), tip LR (ili Langstroth-Root) ili tip Farrar. Ovi tipovi košnica se tradicionalno i u najvećem dijelu, koriste u definiranom području proizvodnje „Meda Hrvatskog primorja“ i iskustveno su se pokazali najučinkovitijima u proizvodnji. Pčelarske tehnike poput pozicioniranja pčelinjaka i tehnoloških zahvata u cilju maksimalnog iskorištenja pčelinje paše odnosno zdravstvene zaštite pčela od bolesti nametnika, suzbijanja rojenja i sl., karakterizirane su klimatskim i meteorološkim karaktersitikama podneblja proizvodnje.

Tijekom ispaše na kadulji (svibanj, lipanj), pčele prikupljaju nektar te ga unose u košnicu gdje mu dodaju vlastite specifične tvari, odlažu, izdvajaju vodu i skladište u stanice saća do sazrijevanja

5.2 Vrcanje i transport „Meda Hrvatskog primorja“

Vrcanje meda, kao centrifugalno mehaničko izdvajanje meda iz saća, vrši se unutar definiranog područja proizvodnje „Meda Hrvatskog primorja“ definiranog Poglavljem 3 ove Specifikacije. Izvrcani med se pohranjuje u za to odgovarajuće posude/spremnike u kojima se može i transportirati na lokaciju gdje se vrši punjenje u staklenu ambalažu. Cijeli postupak vrcanja i čuvanja posuda s medom, mora se provoditi tako da se osigura kakvoća meda sukladno regulatornom okviru kvalitete meda na način da se med zaštiti od prisutnosti stranih mirisa, nečistoća i eventualnih primjesa koje bi mogle narušiti kakvoću „Meda Hrvatskog primorja“.

5.3 Procjeđivanje, obiranje i skladištenje „Meda Hrvatskog primorja“

Procjeđivanje i obiranje meda provodi se kako bi se spriječilo da, nakon vrcanja, u med ne dospiju mehaničke nečistoće, najčešće komadići voska, komadići drva, dijelovi ili čak cijeli kukci i sl. Obiranjem meda uklanjanju se pjena i nakupine nečistoća koje su lakše od meda, dok se procjeđivanjem kroz odgovarajuća jednostruka i dvostruka fina sita uklanjaju nečistoće koje su teže od meda. Tako se u konačnici dobiva proizvod koji se skladišti u odgovarajuće spremnike do punjenja i pakiranja u manje pakovine. „Med Hrvatskog primorja“ se u rinfuzi skladišti u prozračnom i tamnom prostoru, sukladno smjernicama navedenim u „Dobroj pčelarskoj praksi“.

5.4 Punjenje i pakiranje „Meda Hrvatskog primorja“

„Med Hrvatskog primorja“ se iz spremnika u kojima se čuva u rinfuzi (koji se u cilju dekristalizacije mogu zagrijavati na temperaturu do 40°C) puni u staklenke (teglice) od 720 mL, 370 mL ili 210 mL i koje se poklapaju metalnim poklopcem i označavaju odgovarajućom oznakom (deklaracijom) specifičnom za „Med Hrvatskog primorja“. Punjenje i pakiranje se vrši unutar definiranog područja proizvodnje „Meda Hrvatskog primorja“ definiranog Poglavljem 3 ove Specifikacije. Kod skladištenja staklenih teglica napunjenih „Medom Hrvatskog primorja“ primjenjuju se ista pravila kao i kod skladištenja ovog meda u rinfuzi.

6 POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

6.1 Posebnosti zemljopisnog područja

Hrvatsko primorje je povijesni naziv za područje Rijeke do južno od Karlobaga, tj. do sela Tribanj, Sveta Marija Magdalena (nekad Mandalina) u velebitskom podgorju gdje graniči s Dalmacijom. Pokrajina Hrvatsko primorje se razlikuje od naziva hrvatsko primorje koji se odnosi na čitavo primorje koje pripada Republici Hrvatskoj. Naziv Hrvatsko primorje je nastao kao odgovor na termin Austro-Ugarsko primorje kada je spomenuto područje bilo jedini izlaz Hrvatske na more i ono uključuje i otoke Cres, Mali Lošinj, Krk, Rab i Pag.

Povijesni razlozi leže u činjenici da, nakon napoleonskih ratova i propasti Venecije, stari habsburški posjedi u Istri i bivša venecijanska Istra s otocima, postaju dio unutrašnjeg austrijskog upravnog sustava. Samo je pojas od Rijeke do Sv. Marije Magdalene (Mandalina), južno od Karlobaga bio sastavni dio banske Hrvatske. Upravo stoga je i ostao naziv Hrvatsko primorje obzirom na druge dijelove današnje Hrvatske (Istra, Dalmacija) koji su ostali pod neposrednom upravom Austrije. Tradicionalni naziv Hrvatsko primorje, ostao je u uporabi i nakon Prvog i Drugog svjetskog rata kada su mu postepenu pridruživani i pripadajući otoci (PRILOG 5.1, Crikvenčić I., Friganović M., Pavić R., Rogić V., Sić M., ur. "Knjiga 5. Sjeverno Hrvatsko primorje." Geografija SR Hrvatske, 1975, Zagreb. Školska knjiga).

Hrvatsko primorje se zemljopisno dijeli u dvije cjeline. Sjeverozapadni dio se prostire od Rijeke i njezine okolice do Novog Vinodolskog, a obilježavaju ga niža brdovita kultivirana područja od kojih je najvažnija plodna Vinodolska dolina. Jugoistočni dio je uzak pojas uz more, podvelebitska krška golet, koja je strmim Velebitom odvojen od unutrašnjosti. Senjska vrata i planinski prijevoj iznad Karlobaga su omogućili cestovnu povezanost s unutrašnjosti Hrvatske. Hrvatsko primorje prema unutrašnjosti graniči s Gorskim kotarom i Likom, a prema zapadu s povijesnom regijom Julijom te prema istoku s Dalmacijom.

6.1.1 Reljefni i klimatski čimbenici

U čvorišnom prostoru Hrvatskog primorja kombiniraju se maritimni i kontinentalni utjecaji što određuje granični i kontaktni karakter ovog prostora (PRILOG 5.1, Crikvenčić I., Friganović M., Pavić R., Rogić V., Sić M., ur. "Knjiga 5. Sjeverno Hrvatsko primorje." Geografija SR Hrvatske, 1975, Zagreb. Školska knjiga). On se danas proteže kroz tri hrvatske županije, Primorsko-goransku, Ličko-senjsku i Zadarsku županiju.

Ovaj prostor je zemljopisno raznolik i složen. Po svome interregionalnom smještaju, definiranom statističkim komponentama prirodno-zemljopisnog inventara, on je lociran u sjeverozapadnoj Hrvatskoj. Prvenstveno obuhvaća uski priobalni pojas kojeg na zapadu omeđuje Ćićarijsko visočje i lanac Učke (najviši vrh 1401 m), u središnjem dijelu tzv. „Grobničkim Alpama“ (najviši vrh 1376 m) dok je istočnom dijelu ograničen gorsko-planinskim obručem masiva Kapele (najviši vrh 1534 m) i Velebita (najviši vrh 1757 m). Treći prostorni element su otoci, koji su u praktičnom zaljevskom prostoru, što utječe na njihovu sudbinsku povezanost i posredničku ulogu između mora i kopna.

Za reljefnu sliku Hrvatskog primorja specifično je da je to primorski krški kraj. Reljefne karakteristike uvelike su definirane, većinski vapnenačkom geološkom osnovom. U manjem

dijelu se pojavljuju dolomiti (priobalje riječkog zaljeva, manji dijelovi prijelaznog područja prema Gorskom kotaru te na otocima Cresu, Lošinju, sjevernom Krku te zapadnom dijelu Paga). Sporadično se javljaju flišni pojasevi, uži u uskim vapnenačkim dolinama Rječine, Bakra, Drage, Vinodola u smjeru Novog Vinodolskog. Smjena vapnenca i flišnih pojaseva značajna je za otok Krk te se nastavlja u sastavu Raba i posebno Paga. Prevaga vapnenačkog sastava dolazi u krševitim predjelima gorja, a poglavito u moćnom bedemu Velebita. Vapnenci prevladavaju i u sastavu nižih dijelova i morske obale, a što je uvjetovano gibanjima tla i specifičnim erozijskim procesima. Zbog općih osobina zemljišta, koje se uglavnom spušta prema zapadu i jugozapadu, istočne i sjeveroistočne obale otoka su strmije. Pri tome su strme, kopnu okrenute obale, izložene snažnim udarima bure. Ona rasprskava kapljice solnice i čini, posebno istočne obale otoka, vrlo surovim prostorom za rast vegetacije.

Iako dio mediteranskog prostora, Hrvatsko primorje ima u biti jedinstveni tip klime. Može se nazrijeti prostorna diferencijacija kao posljedica djelovanja više čimbenika: izuzetno jakog modifikatorskog utjecaja reljefa, suženost kvarnerskog primorja na uzak prostor te postojanje otoka gdje se jače osjeća utjecaj maritimnosti nego na kontinentu. Osnovna klimatološka karakteristika je da postoji tzv. morski klin, duboko u kopno, koji završava u Riječkom zaljevu. Tako se tu odražava klimatski utjecaj sjevernog Jadrana i Sredozemnog mora općenito – termičkim osobinama mora (ljeti hladno, a zimi grije krajeve pod svojim utjecajem) i obiljem vlage. Stoga je klima karakterizirana toplim ljetima (ponekad i do 39 °C) i blagim zimama (vrlo rijetko ispod 0 °C), a padaline su neravnomjerno raspoređene – s maksimumom (kumulativno i do 1500 mm). u hladnom dijelu godine.

Zbog krajnjeg sjevernog položaja jako se osjeća, s jedne strane utjecaj europskog kopna, posebno Alpa i Dinarida, a s druge strane utjecaj Sredozemlja. Utjecaj kontinenta očituje se u prodorima hladnih zračnih masa te povećanju ljetnih konvekcijskih kiša, a što osigurava da ipak ne budu predugi periodi sušnog razdoblja. Utjecaj mora očituje se u višim temperaturama od onih u odgovarajućim širinama na kopnu te obilnim kišama (ponekad i snijegom) u hladnijem dijelu godine. Već spomenuti modifikatorski utjecaj reljefa, dodatno se ogleda u činjenici kako se sa istoka, sjevera i zapada planinski masivi naglo „ruše“ prema moru te je i sam obalni pojas jako sužen. Isto tako, i najveći otoci (Cres, Lošinj, Krk, Rab i Pag) su goroviti te se i tamo osjeća modifikatorski utjecaj reljefa, a njihova relativno velika površina znatno smanjuje izraženost maritimnosti.

6.1.2 Floristički resursi

Snažna vertikalna razvedenost reljefa ima jaki odraz u biljnom pokrivaču. U rasponu od primorskih površina pa do planinskih vrhova nalazi se raznolik svijet biljnih zajednica – od malih područja mediteranske do prijelaznih tipova submediteranske i kontinentalne flore. Prava mediteranska vegetacija predstavljena je diskontinuiranim pojasom vazdazelene šume hrasta crnike ili česmine (*Quercus ilex* L.). Ona se proteže duž cijelog obalnog prostora Hrvatskog primorja, te obrađuje otoke Unije, Lošinj i susjedne manje otoke (osim Suska, Velikih i Malih Sarakana) zatim najveći dio Cresa (osim najviših dijelova), jugozapadne padine otoka Krka te Rab i Pag i to najčešće u formi zajednice sa crnim jasenom (*Orno-Quercetum ilicus*) (PRILOG 5.3, Bučar M., Medonosne biljke primorske i gorske Hrvatske, Staništa, vrijeme cvjetanja, medonosna svojstva, Petrinja 2018, Kuna zlatica). Kako udaljavanjem od mora, slabi njegov utjecaj na okolinu, to i klimatske prilike postaju sve oštrije. S time u vezi, šuma hrasta crnike gubi vazdazeleni karakter ustupajući mjesto listopadnim elementima hrasta medunca i bijelog graba (*Quercus-Carpinetum orientalis croaticum*) (PRILOG 5.1, Crikvenčić I., Friganović M.,

Pavić R., Rogić V., Sić M., ur. "Knjiga 5. Sjeverno Hrvatsko primorje." Geografija SR Hrvatske, 1975, Zagreb. Školska knjiga).

Među njima svoju pojavnost ostvaruju i druge drvenaste vrste poput klena, jasena, drena, crnog graba, lovora, šmrike, mjestimično i lipe. Antropogeni utjecaj omogućio je i širenje zajednica primorskog bora. Mediteranski i submediteranski tip klime povoljno djeluje i na pojavnost vegetacijskih zajednica koje se pojavljuju na područjima na kojima izostaju više drvenaste biljke, i to na cijelom području Hrvatskog primorja. Tu se, obzirom na medonosni potencijal, ističu kadulja (*Salvia officinalis* L.) te druge medonosne biljke poput drače (*Paliuris spina christi* M.), primorskog (*Satureja montana* L.) i klasolikog vrijeska (*Satureja subspicata* Bartl.) (PRILOG 5.4, Šimić F., Naše medonosne bilje, 1980, 217). Postojeće klimatske pravilnosti, puno oborina i prosječne visoke temperature upravo su uvjeti u kojima dobro uspijevaju ovdašnje biljne zajednice.

Kadulja (*Salvia officinalis* L.) je samonikla višegodišnja cirkummediteranska biljka karakteristična za istočno-jadranske kamenjarske pašnjake submediteranske zone, posebice jadranskih otoka, koja voli sunčana mjesta obzirom na osjetljivost na vjetar i hladnoću

Poznata je još i pod imenima kuš i slavulja, a lokalno se mogu naći nazivi poput ljekovita kadulja, primorska kadulja, žalfija, pitomi pelin i dr. (PRILOG 7, Flora Croatica Database, 2021). Poznata je po tome da svi dijelovi biljke imaju jak aromatičan miris, a raste kao vazdazeleni razgranati grm, drvenaste stabljike i visine 30-40 cm. Listovi su joj srebrnasto zeleno-sivi, srcoliki, namreškani i dlakavi dok su cvjetovi tamnoplavo-ljubičasti, dvousnati i na vrhovima stabljike tvore klasaste pršljenove. Obzirom na morfološku strukturu cvijeta, kadulja predstavlja prilično zahtjevnu pašu za pčele, no u periodu cvjetanja i medenja kadulje (svibanj, lipanj) ona je dominantan izvor nektara u cijelom prostoru. Stoga nisu rijetke situacije kada pčele, na intenzivnoj paši kadulje, ostanu bez svojih dlačica koje su izgubile provlačenjem kroz uske cvjetove kadulje kako bi doprle do nektara.

Biljna zajednica kadulje se ubraja u skupinu niskog, grmolikog primorskog bilja koje ponajviše uspijeva na istočnoj obali Jadrana od čega se zemljopisno ističe područje Hrvatskog primorja (PRILOG 5.4, Šimić (1980), Naše medonosne bilje, 217).

Najčešće dolazi u zajednici sa ljekovitim koviljem (*Stipo-salvietum officinalis*) razvijenoj na kamenitim površinama uz obalu. Ona predstavlja krajnji stadij degradacije listopadne šumske zajednice hrasta medunca i bijelog graba (*Quercus-Carpinetum orientalis croaticum*) odnosno vazdazelene šumske zajednice hrasta crnike i crnog jasena (*Orno-Quercetum ilicus*) (PRILOG 5.3, Bučar M., Medonosne biljke primorske i gorske Hrvatske, Staništa, vrijeme cvjetanja, medonosna svojstva, Petrinja 2018, Kuna zlatice).

Uz zajednicu kadulje i kovilja se često pojavljuju smilje i mekinjak. Nalazi kadulje disperzirani su na površinama duž submediterana, unutar kamenjarskih pašnjaka i šikara borovice (šmrike), bijelog graba i bušika (PRILOG 5.3, Bučar M., Medonosne biljke primorske i gorske Hrvatske, Staništa, vrijeme cvjetanja, medonosna svojstva, Petrinja 2018, Kuna zlatice). Medenje kadulje se u Hrvatskom primorju pojavljuje u pravilu krajem proljeća (svibanj i prema lipnju) s time da je ono dosta podložno klimatološkim karakteristikama područja, ponajviše nedostatku vlage i vjetru. Najveća produkcija nektara na područjima s dominantnom kaduljom karakteristična je uglavnom za mjesece svibanj i lipanj (PRILOG 5.5, J. Belčić, J. Katalinić, D. Loc, S. Lončarević, L. Peradin, F. Šimić and I. Tomašec 1979. Pčelarstvo, Zagreb, Nakladni zavod Znanje, 148-150)

Rasprostranjenost sastojina kadulje (*Salvia officinalis* L.) prikazane su sukladno raspoloživim zemljovidima i dostupne na mrežnoj bazi podataka Flora Croatica Database / Hrvatska flora / Flora of Croatia (PRILOG 7, <https://hirc.botanic.hr/fcd/>), odnosno iz djela Šimić F., Naše medonosno bilje, 1980, str. 192 (PRILOG 5.4).

6.1.3 Ljudski resursi

U kojoj su mjeri pčelarstvo i proizvodnja meda imali važnost za Hrvatsko primorje, područje u kojem se tradicionalno proizvodi med kadulje, govori više radova povjesničara i povijesnih pravnih spomenika. Već se u “Vinodolskom zakoniku” iz 1288. godine, najstarijem sačuvanom spomeniku običajnog prava na hrvatskome jeziku susreću prve pisane odredbe koje uređuju pčelarske odnose u hrvatskoj povijesti (PRILOG 5.7, Margetić L., Srednjovjekovni zakoni i opći akti na Kvarneru, 2012, Globus, Zagreb). Ovaj dokument čiji je izvornik napisan na hrvatskom jeziku tzv. ustavnom glagoljicom, u pismenom obliku uređuje odnose žitelja devet vinodolskih općina Hrvatskog primorja: Novoga Grada (danas Novi Vinodolski), Ledenica, Bribira, Grižana, Drivenika, Hreljina, Bakra, Trsata i Grobnika. Uz opširno razrađeno kazneno pravo i sustav globa, već iz članka 8. Zakonika, vidljivo je da se pčelarska proizvodnja nije više provodila s divljim pčelama nego su one bile udomaćene i nastanjene u ulištima (košnjicama).

Također je važno za istaknuti da se prema odredbama Zakonika, strogo vodilo računa o dobrobiti pčela i velikoj vrijednosti njihovih proizvoda (PRILOG 5.9, Radošević P., Pčelarsko pravo u hrvatskoj pravnoj povijesti - I. dio, *Hrvatska pčela* 2009, 6: 179-180).

„Veprinački zakon“ iz 1507. godine, pripada onim hrvatsko-glagoljskim tekstovima što određuju odnose stanovnika prema domicilnoj općini, u ovom slučaju veprinačkoj, koja je u kasnom srednjem vijeku, zajedno s Kastvom i Mošćenicama, činila kastavsku gospoštiju. Njegove zakonske odredbe svakako su starije od vremena u kojem je tekst nastao, što je vidljivo i iz dijela koji se odnosi na kažnjavanje razbijača *ulnika* tj. košnica (PRILOG 5.10, Radošević P. (2009b) "Pčelarsko pravo u hrvatskoj pravnoj povijesti - II. dio." *Hrvatska pčela* 7-8: 218-219).

“Mošćenički zakon” iz 1627. godine, zbirka je propisa zapisanih na hrvatskom čakavskom narječju, dok su inačice Statuta zapisane i na njemačkom jeziku kojim su se služili feudalni gospodari. On se primjenjivao na području gradića Mošćenica tijekom još ranijih vremena. Iz njegovih odredaba jasno je vidljivo koliko su pčelarstvo i proizvodnja pčelinjih proizvoda bile zastupljene djelatnosti obzirom da su redaktori zakona smatrali da je potrebno istaknuti pčelarstvo uz bok sa stočarstvom te da su kmetovi daće feudalcima plaćali (dijelom) i u pčelarskim proizvodima (PRILOG 5.6, Margetić L. (1997) "Neobjavljeni rukopis Mošćeničkog zakona." *Fontes* 3: 99-113).

Posebno mjesto ovdje zauzima i „Zakon grada Kastva od letta 1400“ koji kao slijednik Vinodolskog zakonika jasno ukazuje na potrebu za uređenjem proizvodnih pravila u pčelarstvu te odnosa među pčelarima i gospodarima grada (PRILOG 5.7, Margetić L., Srednjovjekovni zakoni i opći akti na Kvarneru, 2012, Globus, Zagreb).

Mayhew, u svojoj studiji o životu otoka Krka tijekom druge polovice 16. stoljeća navodi kako su u vrijeme Mletačke Republike „pčele bile izuzete od bilo kakvih podavanja“ kao formu valorizacije značaja pčelarske djelatnosti u gospodarstvo otočke zajednice (PRILOG 5.8, Mayhew (2008), Otok Krk pod mletačkom upravom, 11-25).

„Trsatski zakon“ donesen 1640. godine na hrvatskom jeziku, kao modifikacija „Vinodolskog zakonika“ primjenjivao se na području grada Trsata. U njemu su, temeljeno na starom običajnom pravu, ali u modernijem obliku, sadržane odredbe koje proglašavaju kaznenim djelom krađu košnice s pčelama (PRILOG 5.10, Radošević P. (2009b) "Pčelarsko pravo u hrvatskoj pravnoj povijesti - II. dio." Hrvatska pčela 7-8: 218-219).

Posebni doprinos prepoznatljivosti ovog meda daje i manifestacija *Salvia aurea* koja se u kontinuitetu održava na otoku Krku od 2016. godine. Ona se od pčelarskog natjecanja kvalitete meda od kadulje iz prometnula u centralno okupljanje pčelara, struke i građana u cilju valorizacije i promocije meda od kadulje iz Hrvatskog primorja.

Znanje i vještine lokalnih pčelara uvelike utječu na posebnost tog proizvoda jer one doprinose posebnim karakteristikama medova. Pčelarske tehnike koje se upražnjavaju na ovom prostoru kakarakterizirane su uporabom LR i AŽ tipa košnica, ali isto tako i uz sve veću zastupljenost Farar tipa košnica. Tu posebno dolazi do izražaja važnost njihovog jedinstvenog poznavanja konfiguracije terena kao i distribucije pašnih resursa u Hrvatskom primorju. Opremljeni unutarnjim poznavanjem vremenskih obrazaca koji vladaju na tom području, oni su razvili prisan odnos sa svojom okolinom što predstavlja bazični preduvjet za osiguranje svojstvenosti meda od kadulje Hrvatskog primorja. Opisane biljne vrste ujedno su i dominantne sastojine definiranog područja (PRILOG 5.17, Šugar, Gaži-Baskova, Trinajstić, Horvatić-Hodak, Lovrić, Horvatić and Kutleša (1983), Vegetacijska karta SR Hrvatske).

Višegodišnjim praćenjem cvjetanja i medenja kadulje lokalni pčelari znaju odrediti početak cvatnje kadulje i time odrediti trenutak pravovremenog doseljenja pčelinjih zajednica na odabrane lokacije. Time se u najvećoj mogućoj mjeri iskorištava unos nektara kadulje i postiže maksimalna uniflornost. I to se posljedično odražava na tipična senzorska, kemijska i senzorska svojstva meda od kadulje, navedena u odjeljku Opis proizvoda. Med kadulje odlikuje nizak sadržaj vode (do 18,00%) i HMF-a (do 0,56 mS/cm). To s jedne strane ukazuje na pravilno izdvajanje vode od strane pčela tijekom sazrijevanja meda ali i određivanje pravovremenog vremena vrcanja, čime pčelari Hrvatskog primorja osiguravaju njegovu kvalitetu. Nadalje nizak sadržaj HMF-a u medu ukazuje na njegovu svježinu te da nije zagrijavan na višim temperaturama od 40 °C, što je preduvjet očuvanja njegovih vrijednih sastojaka. Pčelarima Hrvatskog primorja je poznato da kadulja cvjeta postepeno od morske obale najviše, pa sve do 600 metara nadmorske visine. I da to jako ovisi o klimatološkim prilikama. Isto tako im je poznato i da kadulja ne medi uvijek na istoj nadmorskoj visini. Stoga je vrlo važno iskustvo pčelara u odabiru lokacija za smještaj pčelinjaka s obzirom na konfiguraciju terena. Na pojedinim lokacijama na području Hrvatskog primorja konfiguracija terena je raznolika. Na prinos nektara kadulje utječu vremenske prilike, a poglavito suhi vjetar zvan bura koji puše sa sjeveroistoka. Na kopnenom obalnom dijelu i otocima, te njihovim brežuljcima tijekom bure izostaje medenje zbog strahovitog isušivanja nektara. Birajući položaje zaštićene od vjetra i dovoljno osunčane, osiguravaju optimalne uvjete za razvoj svojih pčelinjih zajednica. Opremljeni unutarnjim poznavanjem vremenskih obrazaca koji vladaju na tom području, pčelari Hrvatskog primorja razvili su prisan odnos sa svojom okolinom što predstavlja bazični preduvjet za osiguranje svojstvenosti Meda Hrvatskog primorja.

Dugogodišnja pčelarska proizvodnja na tom području rezultat je praktičnih znanja i vještina stanovnika koji su se pčelarstvom bavili stoljećima (PRILOG 5.5, Belčić, Katalinić, Loc, Lončarević, Peradin, Šimić and Tomašec (1979), Pčelarstvo, 644). Organizacija pčelarske proizvodnje u Hrvatskom primorju kao i potreba za osnivanjem pčelarskih zadruga i udruga, obrazlažu se i u publikaciji „Stoljeće pčelarstva na otoku Krku“ gdje se opisuje osnivanje gospodarske zadruge 1900. i udruge 1902. godine u Omišlju te u gradu Krku 1905. godine.

Spominje se osnivanje pčelarskih zadruga na Krku – u Bašćanskoj Dragi 1938. i Staroj Baški 1941 (PRILOG 5.11, Suzić S., „Stoljeće pčelarstva na otoku Krku“, Krčki kalendar 2020, Glosa d.o.o. Rijeka). Med od kuša se naglašava kao jedan od najboljih u monarhiji i uspoređuje sa medovima crkveničkih i vinodolskih pčelara (PRILOG 5.12, Suzić S. „Povijest organiziranog pčelarstva na otoku Krku“, Hrvatska pčela 1/2009 str. 21-25). Isti članak spominje i osnivanje Primorske pčelarske zadruge na Sušaku (1931) i Pčelarske zadruge Rijeka kao njezine nasljednice, odnosno Udruge pčelara „Kadulja“ otok Krk (1998).

Med od kadulje, kao ime posebnog meda iz Hrvatskog primorja, jasno se spominje na zadnjoj (nenumriranoj) stranici stručno-popularne monografije autora Andre Perušića „Pčelinji med“ iz 1959. godine (PRILOG 5.2, Perušić (1959), Pčelinji med, str. 28-29, 70) iz koje je vidljivo kako Riječka pčelarska zadruga s adresom Mljekarski trg. br. 1 u Rijeci, još 1959. godine pored ostalih medova otkupljuje i med od kadulje iz Hrvatskog primorja.

6.2 Posebnost proizvoda

Obzirom na potražnju i cijenu koju postiže med kadulje (*Salvia officinalis* L.) podrijetlom iz Hrvatskog primorja jedan je od najcjenjenijih hrvatskih medova.

Med kadulje jedan je od najkarakterističnijih prehrambenih proizvoda Hrvatskog primorja. S obzirom na važnost u pčelarstvu i njezin medonosni potencijal u Hrvatskom primorju posjeduje poseban gospodarski značaj (PRILOG 5.17, Šugar, Gaži-Baskova, Trinajstić, Horvatić-Hodak, Lovrić, Horvatić and Kutleša (1983), Vegetacijska karta SR Hrvatske).

Dosadašnje studije fizikalno-kemijskih senzorskih i melisopalinoloških svojstava meda kadulje iz Hrvatskog primorja imale su za cilj sagledavanje pojedinih specifičnih obilježja. One su obuhvaćale više različitih analitičkih pokazatelja te melisopalinološko ispitivanje proučavanih uzoraka (PRILOZI 4.4 – 4.5, Lušić D. i sur. (2008), Mineral Content Of Sage Honey (*Salvia officinalis* L.) Deriving From North West Croatia, 107-113; Lušić d. i sur. (2008), Certain Standard Parameters of Sage (*Salvia officinalis* L.) Honey Quality Deriving From Kvarner Bay Coastal Area and Islands, 359-366.)

Posebnost meda od kadulje iz Hrvatskog primorja vidljiva je i iz studije senzorskih svojstava te komponenti isparljivih spojeva iz aromatskog profila meda od kadulje koja je identificirala cijeli niz karakterističnih spojeva koji ulaze u okusno-mirisni spektar meda od kadulje podrijetlom iz Hrvatskog primorja (PRILOG 4.1, Lušić D. i sur. (2007), Volatile Profile of Croatian Lime Tree (*Tilia* sp.), Fir Honeydew (*Abies alba*) and Sage (*Salvia officinalis*) Honey, 156-165), a istovremeno je dala doprinos svojstvima meda od kadulje opisanima u točki 2.2. ove specifikacije.

Kompleksni pristup cjelovitom sagledavanju kakvoće, botaničkog podrijetla i općenitih svojstava meda od kadulje upravo iz Hrvatskog primorja provedeno je u studiji Specifična obilježja meda kadulje (PRILOG 4.2, Lušić 2011, Specifična obilježja meda kadulje (*Salvia officinalis* L.). Njome je osim fizikalno kemijskih i melisopalinoloških elemenata sastava i podrijetla, obuhvaćena i procjena meteoroloških pokazatelja koji su utjecali na proizvodnju meda kadulje u Hrvatskom primorju te senzorske specifičnosti i analizu spojeva isparljivog kompleksa.

Još je jedna, studija obradila kompleksnu sliku fitokemikalija u uzorcima meda od kadulje iz Hrvatskog primorja (PRILOG 4.3, Gašić U. i sur. (2015) Chemical markers for the authentication of unifloral *Salvia officinalis* L. honey, 128-133;). Njome je između ostalih prikazan polifenolni profil te kompleksan sadržaj minerala, šećera i šećernih alkohola kao i ukupni antioksidativni potencijal u ovom vrlo cijenjenom medu kojim je pokazano kako se on značajno razlikuje od medova kadulje sa drugih područja.

Jedna od dokazane posebnosti meda od kadulje iz Hrvatskog primorja je konstantno bilježenje nešto povećanog sadržaja medne rose pri čemu se ne gubi većinski nektarni karakter meda (PRILOG 4.2, Lušić 2011, Specifična obilježja meda kadulje (*Salvia officinalis* L.)).

Višegodišnjim analitičkim praćenjem kvalitete ovog meda pokazalo se kako se i vrijednosti hidroksimetilfurfurola (HMF) rijetko penju na vrijednosti iznad 9,00 mg/kg što je i uzeto kao maksimalna vrijednost u prametrima ove specifikacije (PRILOZI 3.1 – 3.6, Analitička izvješća ispitivanja u periodu 2016-2021, PRILOG 4.2, Lušić 2011, Specifična obilježja meda kadulje (*Salvia officinalis* L.)).

Zaključeno je da se med od kadulje koji se na tržište stavlja kao „Med Hrvatskog primorja“, kao posebna kategorija meda, od ostalih medova izdvaja svojim karakterističnim svojstvima (udio vlage najviše 18,00%, vrijednost hidroksimetilfurfurala (HMF) najviše 9,00 mg/kg te električna vodljivost najviše 0,56 mS/cm). Njegov karakteristični melisopalinološki spektar karakteriziran vrlo niskom zastupljenošću peludi kadulje u odnosu na ostale medonosne vrste. Nadalje karakteriziran je prisutnošću peludi drugih biljnih vrsta karakterističnih za područje i vrijeme proizvodnje (svibanj-lipanj) te moguće prisutnosti indikatora medne rose (PRILOZI 3.1 – 3.6, Analitička izvješća ispitivanja u periodu 2016-2021, PRILOG 4.2 Lušić 2011, Specifična obilježja meda kadulje (*Salvia officinalis* L.)). To ga, uz njegova karakteristična senzorska i fizikalno-kemijska svojstva u mnogome razlikuje od drugih vrsta meda na tržištu. „Med Hrvatskog primorja“ se nikako ne smije podvrgavati intenzivnom termičkom tretmanu. Tijekom čuvanja može se dekrystalizirati na temperaturi do 40 °C, čime se osigurava nepromijenjenost njegovih svojstava proizašlih iz sakupljanja nektara sa specifične flore na definiranom području.

6.3 Uzročno-posljedična veza posebnosti zemljopisnog područja i posebnosti proizvoda

Pčelarstvo i proizvodnja meda na području Hrvatskog primorja, razvijali su se prateći promjene društvenih i državnih uređenja. „Med Hrvatskog primorja“ predstavlja oblik jake veze između zemljopisnog određenja kraja u kojem se proizvodi i proizvoda koji ga karakterizira. Med od kadulje iz Hrvatskog primorja jedan je od najcjenjenijih medova na hrvatskom tržištu, kako od strane potrošača tako i od strane proizvođača. Potrošači su, najčešće kroz tradicijske aspekte, u određenoj mjeri upoznati s njime i traže ga u obliku kakav je izvorno nuđen desecima pa i stotinama godina.

Međudjelovanje reljefnih i klimatskih čimbenika koji kombiniraju maritimni i kontinentalni utjecaj s jedinstvenim tipom klime i specifičnim florističkim sastavom, rezultiraju jedinstvenim kaduljinim „Medom Hrvatskog primorja“. On se svojim posebnim organoleptičkim, melisopalinološkim i fizikalno-kemijskim svojstvima razlikuje od medova od kadulje iz drugih područja.

Posebno je to vidljivo u zastupljenosti indikatora medne rose koji se u Hrvatskom primorju pojavljuju češće nego drugdje, a da pritom med od kadulje ne gubi svoj uniflorni karakter meda od kadulje. Na to ukazuje i opisana vrijednost električne provodnosti. Prisutnost peludi različitih biljnih vrsta, a koje dijele areal rasprostranjenosti i vrijeme cvjetanja s kaduljom, jasna je potvrda pripadnosti ovog meda ovom definiranom zemljopisnom području. Povrh toga, njihova prisutnost, doprinosi karakterističnoj noti senzorskih svojstava meda od kadulje iz Hrvatskog primorja. Kako je prethodno obrazloženo, posebnim senzorskim i fizikalno kemijskim svojstvima ovog meda značajno pridonose i opisane lokalne pčelarske prakse te iskustvo pčelara u prepoznavanju klimatskih, reljefnih i florističkih odrednica ovoga kraja. Time se osigurava maksimalno iskorištenje prirodnog potencijala područja sa ciljem postizanja prepoznatljivih svojstava „Meda Hrvatskog primorja“.

S obzirom na svoje posebnosti, ovaj med je postao jedan od najprepoznatljivijih „brandova“ cijelog Hrvatskog primorja gdje ga nazivaju medom od kadulje, a ovisno o lokalnom nazivu te medonosne biljke i medom od kuša, odnosno slavuje. Predmetna činjenica je vidljiva i iz rezultata Ispitivanja potrošača i proizvođača o poznavanju svojstava i posebnosti „Meda Hrvatskog primorja“ (PRILOZI 8.1, 8.2) kao i iz nazivlja koje se koristi na deklaracijama prilikom stavljanja na tržište te Računima-otpremnica prilikom stavljanja „Meda Hrvatskog primorja“ na tržište pod vlastitim imenom (PRILOG 6).

Premda je jedan dio Hrvatskog primorja deagrariziran i industrijaliziran, poglavito zahvaljujući riječkoj aglomeraciji, većina područja je zadržala svoj ruralni karakter s jakim usmjerenjem prema tercijarnim (uslužnim) djelatnostima i turizmu. Dobar dio stanovništva Hrvatskog primorja usmjeren je prema turističkom tržištu i njegovoj potražnji autohtonih prehrambenih, pa tako i pčelinjih proizvoda. Tome dodatno pridonose i relativno nepovoljni uvjeti za intenzivnu poljoprivrednu proizvodnju, što je uzrokovalo da je pčelarstvo postalo jedna od ozbiljnijih poljoprivrednih aktivnosti stanovništva u Hrvatskom primorju. Uzajamna povezanost biljnih zajednica opisanih u Poglavlju 6.1 u direktnoj su ovisnosti o zemljopisnim i reljefnim odrednicama definiranog područja. To ima izravan utjecaj na karakteristike i specifičnosti „Meda Hrvatskog primorja“ opisanih u Poglavlju 6.2 ove Specifikacije.

Koliki je simbolizam i posvećenost pčelara Hrvatskog primorja samoj kadulji govori i podatak kako postoji više pčelarskih udruga koje u svojem imenu udruge koriste naziv same biljke kadulje (*Salvia officinalis* L.) u nekom od jezičnih oblika kojim se ona naziva u Hrvatskom primorju. Tako je na otoku Krku registrirana Udruga pčelara „Kadulja“ Otok Krk iz Punta (PRILOG 5.13, Izvod iz Registra udruga Republike Hrvatske, Reg.br.: 08001108), Pčelarsko društvo „Kuš“ grada Crikvenice i općine Vinodolske, iz Grižana (PRILOG 5.14, Izvod iz Registra udruga Republike Hrvatske, Reg.br.: 08002256), Udruga pčelara „Kuš“ Mali Lošinj – Cres iz Ćunskog na otoku Malom Lošinju (PRILOG 5.15, Izvod iz Registra udruga Republike Hrvatske, Reg.br.: 08001025) te Udruga pčelara Kadulja otok Pag iz Paga (PRILOG 5.16, Izvod iz Registra udruga Republike Hrvatske, Reg.br.: 13000037).

7 NAZIV I ADRESA NADLEŽNOG TIJELA

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva
Ulica grada Vukovara 78
10000 Zagreb, Republika Hrvatska

8 PRAVILA OZNAČAVANJA PROIZVODA

Prilikom stavljanja na tržište uz naziv „Med Hrvatskog primorja“ obavezno se mora nalaziti i navod „kadulja“. Osim navoda „kadulja“ moguća je i uporaba sinonima „kuš“ i „slavulja“.

Uz zaštićenu oznaku izvornosti „Med Hrvatskog primorja“ može se navoditi i ime poljoprivrednog gospodarstva ili lokacija pčelinjaka, no samo ukoliko med potječe isključivo s područja pčelinjaka koji se nalaze na istaknutoj lokaciji.

Dozvoljeno je navođenje uniflornog botaničkog podrijetla meda od kadulje samo ako se navedena tvrdnja može dokumentacijski i analitički potkrijepiti.

Prilikom stavljanja na tržište bilo koje vrste pakovine, oznaka izvornosti „Med Hrvatskog primorja“ mora se veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) jasnije razlikovati od bilo kojeg drugog natpisa, oznake ili žiga proizvođača. Veličina natpisa proizvođača ne smije biti veća od 75% veličine oznake izvornosti „Med Hrvatskog primorja“. Prilikom označavanja proizvoda mora se navesti i godina proizvodnje.

Prilikom stavljanja na tržište svaka pakovina mora, osim već navedenih oznaka, na sebi imati i zajednički znak/logo oznake izvornosti „Med Hrvatskog primorja“. Pravo na uporabu znaka/loga, pod jednakim uvjetima, imaju svi korisnici oznake koji na tržište stavljaju proizvod koji je sukladan specifikaciji proizvoda.

Zajednički znak/logo oznake izvornosti „Med Hrvatskog primorja“ se sastoji od šesterokutne forme koja apstraktno prikazuje zemljopisno područje Hrvatskog primorja u kombinaciji plave i oker boje. Dolje i desno od šesterokutne forme nalazi se velikim tiskanim slovima napisan natpis MED HRVATSKOG PRIMORJA pri čemu je riječ MED napisana u oker boji i većeg je formata od riječi HRVATSKOG PRIMORJA koje dolaze u plavoj boji. Zajednički znak/logo oznake izvornosti „Med Hrvatskog primorja“ može biti i u crno-bijelom formatu.

Zajednički znak/logo oznake izvornosti „Med Hrvatskog primorja“ grafički je prikazan na Slici 3 u nastavku:



Slika 3. Znak/logo oznake izvornosti „Med Hrvatskog primorja“ (u boji i crno-bijelo)

PRILOZI I BIBLIOGRAFSKE REFERENCE

POPIS PRILOGA

PRILOG 1. Zemljovidi područja proizvodnje

1. Pozicioniranje Republike Hrvatske na karti Europe (veliko i malo mjerilo). Područje proizvodnje „Meda Hrvatskog primorja“ s označenim gradovima i općinama;

PRILOG 2. Zapisi proizvodnje

- 2.1. ZAPIS-1: Osnovne informacije o proizvođaču „Meda Hrvatskog primorja“;
- 2.2. ZAPIS-2: Evidencija pčelinjaka u proizvodnji „Meda Hrvatskog primorja“;
- 2.3. ZAPIS-3: Tehnološki postupci u proizvodnji „Meda Hrvatskog primorja“;
- 2.4. ZAPIS-4: Evidencija proizvodnje „Meda Hrvatskog primorja“;
- 2.5. ZAPIS-5: Evidencija punjenja i distribucije „Meda Hrvatskog primorja“.

PRILOG 3. Analitička izvješća

- 3.1. Analitička izvješća ispitivanja u periodu 2016 – 2021.

PRILOG 4. Provedeni znanstveni radovi

- 4.1. Lušić, D., Koprivnjak, O., Ćurić, D., Sabatini, A., & Conte, L. (2007). Volatile Profile of Croatian Lime Tree (*Tilia* sp.), Fir Honeydew (*Abies alba*) and Sage (*Salvia officinalis*) Honey. *Food Technology & Biotechnology*, 45(2), 156-165;
- 4.2. Lušić D. (2011). Specifična obilježja meda kadulje (*Salvia officinalis* L.). Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Doktorski rad;
- 4.3. Gašić, U., Natić, M., Mišić, D., Lušić, D., Milojković-Opsenica, D., Tešić, Ž. & Lušić, D. (2015) Chemical markers for the authentication of unifloral *Salvia officinalis* L. honey. *Journal of food composition and analysis*, 44, 128-133;
- 4.4. Lušić D., Sponza S., Koprivnjak O., Sabatini A., Messner C. (2008) "Mineral Content Of Sage Honey (*Salvia officinalis* L.) Deriving From North West Croatia." D. Ć. *Joint 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists* Cavtat, Croatia, Croatian Chamber of Economy.
- 4.5. Lušić D., Knapić M., Koprivnjak O., Sabatini AG, Ćurić D., Vahčić N., (2008) Certain Standard Parameters of Sage (*Salvia officinalis* L.) Honey Quality Deriving From Kvarner Bay Coastal Area and Islands, D. Ć. *Joint 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists* Cavtat, Croatia, Croatian Chamber of Economy).

PRILOG 5. Povijesni zapisi

- 5.1. Crikvenčić I., Friganović M., Pavić R., Rogić V., Sić M., ur. "Knjiga 5. Sjeverno Hrvatsko primorje." Geografija SR Hrvatske, 1975, Zagreb. Školska knjiga);
- 5.2. Bučar Matija „Medonosne biljke primorske i gorske Hrvatske“, Staništa, vrijeme cvjetanja, medonosna svojstva, Petrinja 2018, Kuna zlatica;
- 5.3. Šimić Filip „Naše medonosno bilje“ Šimić (1980), Naše medonosno bilje, 217;
- 5.4. J. Belčić, J. Katalinić, D. Loc, S. Lončarević, L. Peradin, F. Šimić and I. Tomašec 1979. Pčelarstvo, Zagreb, Nakladni zavod Znanje, 148-150);
- 5.5. Perušić Andre „Pčelinji med“ (1959) str. 27-29, 70;
- 5.6. Margetić Lujo, "Neobjavljeni rukopis Mošćeničkog zakona“, 1997, Fontes 3: 99-113;
- 5.7. Margetić Lujo, „Srednjovjekovni zakoni i opći akti na Kvarneru“, 2012, Globus, Zagreb;
- 5.8. Mayhew, T. (2008). Otok Krk pod mletačkom upravom. In P. Strčić (Ed.), Krčka komuna u doba Lepantske bitke 1571. godine, (pp. 11-25). Rijeka: Zambelli, Rijeka.
- 5.9. Radošević Petar (2009a) "Pčelarsko pravo u hrvatskoj pravnoj povijesti - I. dio." Hrvatska pčela 6: 179-180;
- 5.10. Radošević Petar (2009b) "Pčelarsko pravo u hrvatskoj pravnoj povijesti - II. dio." Hrvatska pčela 7-8: 218-219;
- 5.11. Slavko Suzić, „Stoljeće pčelarstva na Krku“, Krčki kalendar 2020, Glosa d.o.o. Rijeka;
- 5.12. Suzić Slavko (2019) „Povijest organiziranog pčelarstva na otoku Krku“, Hrvatska pčela 1: 21-25;
- 5.13. Udruga pčelara „Kadulja“ Otok Krk iz Punta (Izvod iz Registra udruga Republike Hrvatske, Reg.br.: 08001108);
- 5.14. Pčelarsko društvo „Kuš“ grada Crikvenice i općine Vinodolske, iz Grižana (Izvod iz Registra udruga Republike Hrvatske, Reg.br.: 08002256);
- 5.15. Udruga pčelara „Kuš“ Mali Lošinj – Cres iz Čunskog na otoku Malom Lošinju (Izvod iz Registra udruga Republike Hrvatske, Reg.br.: 08001025);
- 5.16. Udruga pčelara Kadulja otok Pag iz Paga (Izvod iz Registra udruga Republike Hrvatske, Reg.br.: 13000037).
- 5.17. Šugar, I., Gaži-Baskova, V., Trinajstić, I., Horvatić-Hodak, N., Lovrić, A., Horvatić, S., & Kutleša, L. (1983). Vegetacijska karta SR Hrvatske. Botanički zavod, Prirodoslovno-matematički fakultet. Zagreb.

PRILOG 6. Fotografije pakovina „Meda Hrvatskog primorja“

- 6.1. Slike teglica sa oznakom (deklaracijom) „Med Hrvatskog primorja“ na tržištu Republike Hrvatske;
- 6.2. Račun–otpremnica (1/1/1) sa oznakom „Med Hrvatskog primorja“ na tržištu Republike Hrvatske.

PRILOG 7. Mape rasprostranjenosti sastojina

- 7.1 Botanička mapa rasprostranjenosti sastojina kadulje.
Izvor FCD: <https://hirc.botanic.hr/fcd/ShowResults.aspx?search=-53184351>
- 7.2. Botanička mapa Hrvatskog primorja, sastojine vrieska i kadulje (iz Šimić F., Naše medonosno bilje, 1980, str. 192) – Vegetacijska mapa Hrvatskog primorja.

PRILOG 8. Ispitivanje potrošača i proizvođača o poznavanju svojstava i posebnosti Meda Hrvatskog primorja

- 8.1. Rezultati ispitivanja potrošača i proizvođača o Poznavanju svojstava i posebnosti Meda Hrvatskog primorja;
- 8.2. Anketni upitnik – Med Hrvatskog primorja.