



C/2024/2510

9.4.2024

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/2024/2510)

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

„Dalmatinski med”

Nr UE: PDO-HR-02837 — 14.4.2022

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP]

„Dalmatinski 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 produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

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

3.2.1. Definicja produktu

„Dalmatinski med” to miód wytwarzany przez rodziny pszczoły rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*, Pollmann, 1879) z nektaru szalwii lekarskiej (*Salvia officinalis* L.), dwukolczaka śródziemnomorskiego (*Paliurus spina-christi* Mill.), cząbrowy (*Satureja* spp.), wrzośców (*Erica* spp.), mandarynki (*Citrus unshiu* Marc.), spadzi występującej na klonie francuskim (*Acer monspessulanum* L.) oraz pozostałych gatunków roślin liściastych uprawianych w Dalmacji.

Termin „Dalmatinski med” odnosi się do następujących rodzajów miodu:

- miodów jednokwiatowych, tj. takich, w których dominuje nektar jednego gatunku roślin, przy czym każdy z nich posiada swoiste właściwości melisopalinologiczne, organoleptyczne i fizykochemiczne określone w niniejszej specyfikacji;
- miodu szalwiowego;
- miodu z dwukolczaka śródziemnomorskiego;
- miodu cząbrowego;
- miodu wrzosowego;
- miodu mandarynkowego;
- miodu kwiatowego, tj. miodu wielokwiatowego składającego się z nektaru różnych roślin, w którym nie dominuje żaden pojedynczy gatunek roślin;
- miodu spadziowego z klonu francuskiego;
- miodu spadziowego z drzew liściastych.

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

3.2.2. Właściwości melisopalinologiczne:

Rodzaj miodu	Spektrum pyłkowe		Uwaga
	Gatunki roślin nektarodajnych	Gatunki roślin nienektarodajnych	
Miód szałwiowy	<i>Paliurus spina christi</i> , <i>Erica arborea</i> , <i>Rhamnus</i> spp., <i>Cirsium</i> spp., <i>Trifolium pratense</i> , liliowate, selerowate i <i>Centaurea</i> spp.	<i>Helianthemum</i> spp., <i>Cistus</i> spp., <i>Fraxinus</i> spp., <i>Quercus ilex</i> , <i>Quercus</i> spp. i <i>Fraxinus ornus</i>	>10 % pyłku szałwiowego
Miód z dwukolczaka śródziemnomorskiego	<i>Trifolium pratense</i> , <i>Vicia</i> spp., <i>Melilotus</i> spp., selerowate, <i>Salvia officinalis</i> , kapustowate i <i>Cornus sanguinea</i>	<i>Fraxinus ornus</i> , <i>Dactylis glomerata</i> i <i>Helianthemum</i> spp.	>50 % pyłku dwukolczaka śródziemnomorskiego
Miód cząbrowy	selerowate, <i>Rhamnus</i> spp., <i>Centaurea</i> spp., <i>Trifolium pratense</i> , astrowate – rodzaj <i>Taraxacum</i> , <i>Allium</i> spp., liliowate i <i>Lotus corniculatus</i>	<i>Helianthemum</i> spp., <i>Fraxinus</i> spp., <i>Filipendula vulgaris</i> , <i>Plantago</i> spp. i <i>Dactylis glomerata</i>	>25 % pyłku cząbrowego
Miód mandarynkowy	<i>Rhamnus alaternus</i> , astrowate – rodzaj <i>Taraxacum</i> , kapustowate, <i>Erica arborea</i> , selerowate i <i>Melilotus officinalis</i>	<i>Fraxinus ornus</i> , <i>Quercus ilex</i> , <i>Quercus</i> spp., <i>Olea europea</i> i <i>Cistus</i> spp.	>5 % pyłku mandarynki
Miód wrzosowy	<i>Hedera helix</i> , <i>Satureja cuneifolia</i> , kapustowate, selerowate, astrowate, <i>Salvia officinalis</i> , <i>Myrtus communis</i> i <i>Rhamnus</i> spp.	<i>Cistus</i> spp., <i>Fraxinus ornus</i> i <i>Ephedra</i> spp.	>50 % pyłku wrzosowego
Miód kwiatowy	<i>Trifolium pratense</i> , selerowate, <i>Paliurus spina-christi</i> , <i>Melilotus</i> spp., <i>Rhamnus</i> spp., liliowate, <i>Centaurea</i> spp., <i>Salvia officinalis</i> , <i>Vicia</i> spp., <i>Lotus corniculatus</i> i <i>Cornus sanguinea</i>	<i>Fraxinus ornus</i> , <i>Helianthemum</i> spp., <i>Quercus</i> spp. i <i>Cistus</i> spp.	-
Miód spadziowy z klonu francuskiego	<i>Trifolium pratense</i> , <i>Cerinth minor</i> , selerowate, <i>Rhamnus</i> spp., <i>Melilotus</i> spp., <i>Allium</i> spp. i <i>Paliurus spina-christi</i>	<i>Fraxinus</i> spp., <i>Dactylis glomerata</i> , <i>Helianthemum</i> spp., <i>Quercus</i> spp. i <i>Ephedra</i> spp.	Stosunek elementów spadzi do pyłku z gatunków roślin nektarodajnych może wynosić od 1,17 do 7,55.
Miód spadziowy z drzew liściastych	<i>Trifolium pratense</i> , selerowate, <i>Rhamnus</i> spp., <i>Paliurus spina-christi</i> , <i>Melilotus</i> spp. i liliowate	<i>Fraxinus ornus</i> , <i>Helianthemum</i> spp., <i>Cistus</i> spp. i <i>Quercus</i> spp.	Stosunek elementów spadzi do pyłku z gatunków roślin nektarodajnych może wynosić od 0,38 do 4,46.

3.2.3. Właściwości organoleptyczne

Rodzaj miodu	Barwa	Zapach	Smak	Aromat
Miód szałwiowy	Od jasnobursztynowej do ciemnobursztynowej, z charakterystycznym zielonkawym połyskiem	Umiarkowana intensywność, zioła lecznicze, kwiaty suszone i aromatyczne, kamfora, suszone lub gotowane owoce	Umiarkowanie lub bardzo trwałe, umiarkowanie lub bardzo słodki, o średniej kwasowości i z lekko lub umiarkowanie wyczuwalną goryczą	Umiarkowanie trwałe, kwiatowy, suszone i aromatyczne kwiaty, likier ziołowy, migdały
Miód z dwukolczaka śródziemnomorskiego	Od jasnobursztynowej do ciemnobursztynowej	Intensywność niska lub umiarkowana, ciepły, toffi, gotowane owoce	Umiarkowanie lub bardzo trwałe, umiarkowanie lub bardzo słodki, o niskiej kwasowości	Umiarkowanie trwałe, ciepły, waniliowy, mleczne toffi, wosk, gotowane owoce
Miód cząbrowy	Od jasnobursztynowej do ciemnobursztynowej	Intensywność od umiarkowanej do wysokiej, suszone zioła, wilgotna ziemia	Umiarkowanie lub bardzo trwałe, umiarkowanie słodki, o niskiej kwasowości i z lekko lub umiarkowanie wyczuwalną goryczą	Umiarkowanie lub bardzo trwałe, pyłek, wilgotna ziemia, zioła aromatyczne
Miód wrzosowy	Od brązowej do ciemnobrązowej, z odcieniami pomarańczowego i czerwonego	Umiarkowanie intensywny, karmel, cukier gotowany	Łagodne lub umiarkowanie trwałe, umiarkowanie słodki, z lekko wyczuwalną goryczą	Słabo lub umiarkowanie trwałe, karmel, aromatyczne drewno, klej
Miód mandarynkowy	Od jasnożółtej do pomarańczowej	Umiarkowanie intensywny, zapach kwiatu pomarańczy, marmolada pomarańczowa	Łagodne lub umiarkowanie trwałe, umiarkowanie słodki, o niskiej kwasowości	Umiarkowanie trwałe, kwiatowy, owocowy, anyżowy
Miód kwiatowy	Od żółtej do brązowej	Umiarkowanie lub bardzo intensywny, owocowy, gotowane owoce lub kompot, zioła aromatyczne, zioła łąkowe, wosk	Umiarkowanie lub bardzo trwałe, z ostrosłodkim posmakiem, umiarkowanie lub bardzo słodki, o umiarkowanej kwasowości	Umiarkowanie lub bardzo trwałe, kwiatowy, świeże owoce, kompot, toffi lub karmel, melasa, zioła aromatyczne
Miód spadziowy z klonu francuskiego	Od brązowej do ciemnobrązowej, z odcieniami czerwonego	Umiarkowanie intensywny, melasa, suszony pomidor, suszone zioła, ekstrakt drożdżowy	Umiarkowanie trwałe, łagodnie lub umiarkowanie słodki, o umiarkowanej słoności i niskiej kwasowości	Umiarkowanie intensywny, melasa i suszone owoce, ekstrakt drożdżowy, suszony pomidor, dżem z fig, daktyle
Miód spadziowy z drzew liściastych	Od ciemnobursztynowej do ciemnobrązowej	Umiarkowanie lub bardzo intensywny, melasa, karmel, suszone zioła, przetworzone owoce, gorzkie migdały	Umiarkowanie trwałe, umiarkowanie słodki, o niskiej lub umiarkowanej kwasowości, niekiedy cierpki	Umiarkowanie intensywny, melasa i suszone owoce, przetworzone owoce, karmel, balsamiczny, suszone zioła

3.2.4. Parametry fizykochemiczne

Rodzaj miodu	Przewodność elektryczna	Zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF)	Zawartość wody	Działanie diastatyczne
Miód szałwiowy	0,20–0,45 mS/cm	Maks. 15 mg/kg w przypadku wszystkich miodów w momencie wprowadzania produktu do obrotu	Maks. 18,5% w przypadku miodów cząbrowego i wrzosoowego; maks. 18,0% w przypadku wszystkich miodów	Min. DN 8 w przypadku wszystkich rodzajów miodu z wyjątkiem miodu mandarynkowego, w przypadku którego DN może wynosić od 4 do 8 według skali Schade'a, pod warunkiem że zawartość hydroksymetylofurfuralu nie przekracza 10 mg/kg.
Miód z dwukolczaka śródziemnomorskiego	0,50–0,80 mS/cm			
Miód cząbrowy	0,20–0,55 mS/cm			
Miód wrzosowy	0,45–1,05 mS/cm			
Miód mandarynkowy	0,15–0,35 mS/cm			
Miód kwiatowy	Maks. 0,80 mS/cm			
Miód spadziowy z klonu francuskiego	Min. 1,30 mS/cm			
Miód spadziowy z drzew liściastych	Min. 0,80 mS/cm			

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

Zabrania się dokarmiania rodzin pszczelich w okresie zbierania pyłku, tj. w okresie produkcji miodu „Dalmatinski med”. Dozwolone jest dokarmianie w celu zapewnienia wystarczającego zaopatrzenia w żywność w okresach zimowych i okresach, w których pszczoły nie zbierają pyłku – dokarmianie należy jednak zakończyć co najmniej 14 dni przed rozpoczęciem okresu zbierania pyłku. Jako paszę dopuszcza się wyłącznie syrop cukrowy lub ciastka cukrowo-miodowe. Pasza może być produkowana z cukru stołowego pochodzącego spoza określonego obszaru geograficznego, ale nie może stanowić więcej niż 50 % suchej masy w skali roku. Określono ramy czasowe dokarmiania rodzin pszczelich, aby zapewnić brak wpływu paszy na jakość miodu „Dalmatinski med” ani na jego związek z obszarem geograficznym.

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

Wszystkie etapy produkcji miodu „Dalmatinski med” (zbieranie pyłku, pozyskiwanie miodu, filtrowanie i przechowywanie) 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 pakowanie miodu musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Transport mógłby spowodować, że na miód oddziaływałyby nieodpowiednie (wysokie) temperatury mogące zmienić jego parametry fizykochemiczne i właściwości organoleptyczne lub mogące spowodować, że miód nabierze niepożądanego zapachu lub przyciągnie wilgoć z powietrza. Pakowanie miodu na określonym obszarze służy również zapobieganiu oszustwom polegającym na pakowaniu miodów z innych obszarów. Miód pakowany jest do pojemników o różnych rozmiarach. Należy stosować hermetyczne zakrętki, najlepiej metalowe, aby zapobiec utracie zapachu i aromatu miodu oraz pochłanianiu obcych zapachów i wilgoci z powietrza.

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

Przy wprowadzaniu do obrotu każdy pojemnik musi być opatrzony logo „Dalmatinski med”. Oprócz logo na pojemniku muszą znajdować się informacje wskazujące rodzaj miodu, producenta i rok produkcji, a także musi być na nim umieszczona pieczęć z numerem identyfikacyjnym. Logo składa się z żółtego splotu tworzącego okrąg, a słowa „Dalmatinski med” umieszczone są centralnie powyżej i poniżej okręgu. W obrębie okręgu znajduje się stylizowana żółta pszczoła, a pod nią niebieskie morskie fale. Po lewej i prawej stronie pszczoły znajdują się dodatkowe niebieskie stylizowane sploty (rys. 1).

Rys. 1

Logo miodu „Dalmatinski med”**4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji miodu „Dalmatinski med” obejmuje żupanie zadarską, szybenicko-knińską, splicko-dalmatyńską i dubrownicko-neretwiańską.

5. Związek z obszarem geograficznym

Występujące kwiaty, krajobraz i klimat Dalmacji oraz wieloletnia tradycja pszczelarstwa nadają miodowi „Dalmatinski med” jego wyjątkowy charakter.

Specyfika obszaru geograficznego

Elementami charakterystycznymi dla określonego obszaru geograficznego są liczne wyspy i pas przybrzeżny z przyległymi pasmami górskimi. Klimat Dalmacji odznacza się zazwyczaj gorącymi i suchymi latami oraz łagodnymi i deszczowymi zimami. Dalmacja ma najbardziej bezchmurne niebo w całej Chorwacji i charakteryzuje się naturalną roślinnością i ekstensywnym rolnictwem. Specyficzna kompozycja kwiatowa występująca w tym regionie jest skutkiem przenikania się ze sobą klimatów śródziemnomorskiego, śródziemnomorskiego przejściowego i alpejskiego. Wzajemne zależności między morzem i górami są najbardziej widoczne w połączeniu alpejskiej i śródziemnomorskiej roślinności występującej w niewielkiej odległości od siebie, a także szeregu endemicznych gatunków, z których wszystkie świadczą o botanicznej wyjątkowości tego obszaru. Szacuje się, że na wyspach i w wąskim pasie przybrzeżnym występuje około 1 450 gatunków roślin, podczas gdy na obszarach, na których dominują typy roślinności śródziemnomorskiej, można odnaleźć do 1 600 gatunków. Gatunki te – w połączeniu z gatunkami porastającymi zbocza nadmorskich pasm górskich – składają się na ok. 2 500 gatunków i podgatunków występujących w szerszym regionie przybrzeżnym i stanowią 44 % całkowitych zasobów kwiatowych Chorwacji. W regionie przybrzeżnym zidentyfikowano 192 taksonów endemicznych, które stanowią ponad połowę (53,5 %) wszystkich gatunków endemicznych w Chorwacji. Ta niepowtarzalna kompozycja botaniczna znajduje odzwierciedlenie zarówno w specyficznym profilu spektrum pyłkowego, jak i we właściwościach organoleptycznych miodu „Dalmatinski med”.

Specyfika produktu

Związek między warunkami klimatycznymi i glebowymi a składem kwiatowym w połączeniu z lokalnymi praktykami pszczelarskimi odgrywa kluczową rolę w kształtowaniu się właściwości tego miodu. Analiza melisopalinologiczna próbek miodu wykazała, że zawartość pyłku szałwiowego waha się od 11 % do 67 %, wynosząc średnio 24 %. Z badań przeprowadzonych na próbkach miodu cząbrowego wynika, że zawartość pyłku cząbrowego waha się od 22 % do 80 %, a średnia wartość wynosi 51 %. Podobnie jak w przypadku szałwii cząber nie jest rośliną występującą szczególnie obficie, a zatem wskazane wartości odzwierciedlają wyjątkowy charakter tego miodu.

W modzie z dwukolczaka śródziemnomorskiego zawartość pyłku wynosi zazwyczaj ponad 60 %. W związku z tym poprzedni próg zawartości pyłku wynoszący 45 % wymagany do oznaczenia miodu jako „jednokwiatowy” podwyższono do 50 %, aby jeszcze bardziej podkreślić wyjątkowość dalmackiego miodu z dwukolczaka śródziemnomorskiego w porównaniu z tą samą odmianą miodu wyprodukowaną w innej lokalizacji. Inną cechą charakterystyczną miodu jest jego przewodność elektryczna, która w prawie połowie próbek była wyższa niż 0,8 mS/cm. Ponadto w analizowanych próbkach nie stwierdzono żadnych elementów spadzi, co wskazuje na to, że mimo iż jest to miód nektarowy, wartości powyżej średniej wynikają z jego specyficznego składu chemicznego.

Miody cytrusowe, najczęściej miody pomarańczowe i cytrynowe, są znane na światowym rynku ze względu na ich właściwości organoleptyczne. Z tego powodu monokulturowe plantacje mandarynki satsuma w delcie Neretwy stanowią specyficzny zasób kwiatowy, który umożliwia produkcję miodu mandarynkowego, podkreślając tym samym jego odrębność w porównaniu z innymi rodzajami miodu cytrusowego. Przy średniej zawartości pyłku wrzosowego wynoszącej 63 % miód wrzosowy jest zwykle w dużym stopniu jednokwiatowy. W związku z tym obowiązującą uprzednio minimalną zawartość ziaren pyłku wynoszącą 45 % wymaganą do oznaczenia miodu jako „jednokwiatowy” podwyższono do 50 %, aby jeszcze bardziej podkreślić wyjątkowość tego miodu w porównaniu z miodami wrzosowymi wyprodukowanymi w innej lokalizacji. Ten szczególny charakter znajduje również odzwierciedlenie w spektrum pyłkowym, które zawiera więcej pyłku bluszczu pospolitego (*Hedera helix*) i *Satureja cuneifolia*, co wyróżnia go na tle [miodu produkowanego na] innych obszarach. Pod względem pochodzenia botanicznego miód kwiatowy ma największy udział w produkcji miodu na określonym obszarze geograficznym. Spektrum pyłkowe próbek miodu wskazuje, że najczęściej występującymi rodzajami pyłku są pyłki *Trifolium pratense*, roślin selerowatych, *Paliurus spina christi*, *Melilotus* spp. i *Rhamnus* spp., które nie tylko odróżniają ten miód od miodu kwiatowego produkowanego w innych regionach, ale również podkreślają jego wyjątkowy charakter.

W Dalmacji można również produkować miód spadziowy z drzew liściastych. Szczególne znaczenie ma fakt, że spadzi występującej na klonie francuskim, który jest rośliną powszechnie porastającą masyw Biokovo, nie wydzielają mszyce ani czerwce, jak ma to miejsce zazwyczaj, lecz gatunek świerszcza (*Acericerus heydenii*, Kirschbaum, 1868). Ten miód spadziowy, którego przewodność elektryczna wynosi 1,50–2,01 mS/cm, przy medianie wynoszącej 1,77 mS/cm, różni się od innych rodzajów miodu spadziowego otrzymywanego z drzew liściastych. Cechą charakterystyczną tego miodu spadziowego jest to, że przez długi czas pozostaje on w stanie lepkim. Na tym obszarze można również produkować miód spadziowy z dębu ostrolistnego, dębu omszonego i dębu szypułkowego.

Związek przyczynowy pomiędzy specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu

Szczególne czynniki klimatyczne, edaficzne i orograficzne mają duży wpływ na produkcję nektaru przez główne gatunki roślin, a także na występowanie owadów wytwarzających spadź, co z kolei decyduje o pochodzeniu botanicznym oraz fizykochemicznych i organoleptycznych właściwościach miodu. Jednym miodem, który odzwierciedla ten związek, jest miód szałwiowy. Szałwia występuje głównie na obszarach krasowych, szczególnie na kamiennych podglebiach w miejscach wyeksponowanych na działanie wiatru Bora. Związek przyczynowy znajduje potwierdzenie w wyróżniającym się profilu organoleptycznym miodu i szczególnym spektrum pyłkowym, które jest specyficzne dla Dalmacji, odróżniając je od innych obszarów, na których można wyprodukować miód szałwiowy.

Rośliny śródziemnomorskie i alpejskie rosnące w bliskiej odległości od siebie tworzą specyficzną kompozycję kwiatową, która nadaje miodowi „Dalmatinski med” jego niepowtarzalny charakter. Jest to najbardziej dostrzegalne w miodzie kwiatowym, który ma bardziej wyraziste właściwości organoleptyczne, które zawdzięcza składowi nektaru, a w szczególności podstawowej kompozycji roślinnej występującej w klimacie śródziemnomorskim i subśródziemnomorskim.

Inną specyfiką obszaru geograficznego są monokulturowe plantacje mandarynki satsuma w delcie Neretwy, które zapewniają znaczne ilości nektaru i bezpośrednio determinują pochodzenie botaniczne i profil organoleptyczny miodu mandarynkowego. O specyficie tej świadczy obecność elementów związków lotnych niewystępujących w innych miódach cytrusowych.

Określony obszar geograficzny jest również wyjątkowy ze względu na warunki klimatyczne, które sprzyjają obecności *Acericerus heydenii*, oraz obecność rozległych gajów klonu francuskiego, stanowiących warunek wstępny produkcji szczególnie rodzaju miodu spadziowego o parametrach fizykochemicznych (stosunkowo wysoka przewodność elektryczna i niska zawartość wody) oraz profilu organoleptycznym odróżniającym go od miodu spadziowego uzyskanego z drzew liściastych poza Dalmacją.

Miód „Dalmatinski med” jest znany i ceniony od czasów starożytności. Pliniusz podkreślał jego jakość, zwłaszcza miodu olinitio z wyspy Šolta (zwanej wówczas Solenta), który Rzymianie cenili bardziej niż miód z góry Hymet. Pszczelarstwo ma długą tradycję. W 1875 r. założono spółdzielnię pszczelarską na wyspie Šolta, w 1905 r. kolejną na wyspie Pag i w 1910 r. na półwyspie Pelješac. Obecnie Stowarzyszenie Pszczelarzy Dalmacji składa się z 31 spółdzielni pszczelarskich, do których należy łącznie 1 887 pszczelarzy. Metoda produkcji miodu „Dalmatinski med” jest ściśle związana z umiejętnościami lokalnych pszczelarzy, które wynikają z doświadczenia i tradycji przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Wykorzystuje się również nowoczesne technologie, przy jednoczesnym poszanowaniu dobrych praktyk pszczelarskich. W okresie zbierania pyłku pszczoły nie są dokarmiane ani nie stosuje się żadnych środków zwalczania chorób. Temperatura w łańcuchu produkcyjnym nigdy nie przekracza 40 °C, co zapewnia jakość miodu o niskiej zawartości HMF. Wysoki poziom umiejętności pszczelarskich znajduje odzwierciedlenie w umiejętności ustalenia najlepszych miejsc dla uli i wyboru odpowiedniego momentu na pozyskanie miodu, aby utrzymać jego niską zawartość wody. Umiejętności te, w połączeniu z charakterystyką obszaru geograficznego, sprzyjają produkcji miodów jednokwiatowych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/10_7_23%20Specifikacija_Dalmatinski_med.pdf