

**РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА**

от 6 декември 2018 година

относно публикуването в *Официален вестник на Европейския съюз* на посоченото в член 49 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския съюз и Съвета заявление за регистрация на наименованието

„Странджански манов мед“ (Strandzhanski manov med)/„Манов мед от Странджа“ (Manov med ot Strandzha) (ЗНП)

(2018/C 449/04)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

Като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни <sup>(1)</sup>, и по-специално член 50, параграф 2, буква а) от него,

като има предвид, че:

- (1) България е изпратила до Комисията заявление за защита на наименованието „Странджански манов мед“ (Strandzhanski manov med)/„Манов мед от Странджа“ (Manov med ot Strandzha) в съответствие с член 49, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- (2) В съответствие с член 50 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Комисията разгледа заявлението и стигна до заключението, че то отговаря на условията, предвидени в посочения регламент.
- (3) Посочените в член 50, параграф 2, буква а) от същия регламент единен документ и препратка към публикацията на продуктова спецификация за наименованието „Странджански манов мед“ (Strandzhanski manov med)/„Манов мед от Странджа“ (Manov med ot Strandzha) следва да бъдат публикувани в *Официален вестник на Европейския съюз* с цел да се даде възможност за подаване на уведомления за възражение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012,

РЕШИ:

*Член единствен*

Посочените в член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 единен документ и препратка към публикацията на спецификацията на продукта за наименованието „Странджански манов мед“ (Strandzhanski manov med)/„Манов мед от Странджа“ (Manov med ot Strandzha) (ЗНП) са поместени в приложението към настоящото решение.

В съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 публикуването на настоящото решение предоставя право на възражение срещу регистрацията на наименованието, посочено в първата алинея от настоящия член, в срок от три месеца от датата на публикуването на настоящото решение в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Съставено в Брюксел на 6 декември 2018 година.

За Комисията

Phil HOGAN

Член на Комисията

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

## ПРИЛОЖЕНИЕ

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## „СТРАНДЖАНСКИ МАНОВ МЕД“ (STRANDZHANSKI MANOV MED)/„МАНОВ МЕД ОТ СТРАНДЖА“ (MANOV MED OT STRANDZHA)

ЕС №: PDO-BG-02306—12.4.2017

ЗНП ( X ) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования**

„Странджански манов мед“ (Strandzhanski manov med)/„Манов мед от Странджа“ (Manov med ot Strandzha)

2. **Държава членка или трета държава**

България

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**3.1. **Вид продукт**

Клас 1.4. Други продукти от животински произход (яйца, мед, различни млечни продукти с изключение на масло и др.)

3.2. **Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1**

„Странджански манов мед“ е пчелен мед, произведен от медоносни пчели от секретите на живите части на растенията и от екскретите на смучещите насекоми по растенията, които пчелите събират, трансформират чрез комбиниране със специфични вещества от организма си, отлагат, дехидратират, складираат и съхраняват в пчелни килийки до съзряване в рамките на географския район, посочен в т. 4. Отделянето на т.нар. „медена роса“ от някои насекоми, която се събира от пчелите, както и от сладката течност от жълъдите на дъба, формират продукта „Странджански манов мед“.

*Органолептични характеристики:*

Външен вид: непрозрачен, слабо опалесциращ, без остатъци от пило и други механични примеси и без признаци на ферментация.

Цвят: от кафяв, тъмнокафяв, до черен цвят със зеленикав оттенък. След като кристализира, цветът може да се промени до светлокафяв, сив.

Консистенция: гъста, течна, полукристализирала или кристализирала маса.

Вкус: сладък, леко кисел и горчив привкус.

Аромат: на печени плодове и карамел.

*Изисквания по отношение на състава на меда:**Физико-химични характеристики:*

Съдържание на фруктоза и глюкоза	не по-малко от 45g/100g
Съдържание на захароза	не повече от 5g/100g
Съдържание на влага	не повече от 19 %
Съдържание, неразтворимо във вода	не повече от 0,1 g/100g
Електропроводимост	задължително над 0,95 mS/cm
Свободни киселини	не повече от 50 милиеквивалента киселина на 1 000 g
Диастазна активност	над 12 ед. по Шаде след придобиването му
Съдържание на хидроксиметилфурфурол (HMF)	не превишава 10 mg/kg след придобиването на меда

„Странджански манов мед“ се отличава от нектарния мед основно по това, че има висока електропроводимост поради високото съдържание на микроелементи: калий (1 568—1 676 mg/kg), магнезий (149—169 mg/kg), литий (0,11—0,33 mg/kg), манган (34—51 mg/kg) и антиоксиданти: фенолно съдържание (56—165 mg/kg). За него е характерно високото съдържание на мелицитоза (4 — 11 %) и ерлоза. Друг отличителен белег е наличието на кверцитол и кестоза. Характерно за „Странджански манов мед“ е съдържанието на манови елементи (HDE), а именно гъбни спори, конидии, хифи и др., които се дължат на специфичния процес на производство и събиране на продукта.

#### *Мелисопалинологични характеристики:*

„Странджански манов мед“ е манов пчелен мед с участие на полен с разнообразен ботанически произход. Богатството от растителни видове в Странджа включва: *Trifolium* (пълзяща детелина), *Vicia* (фий), *Lotus* (звездан), *Tilia* (липа), *Echium* (семейство Грапаволистни), *Rubus type* (кълпица), *Matricaria* (сем. Сложноцветни), *Daucus type* (семейство Сенникоцветни), *Potentilla type* (Розоцветни), *Paliurus type* (драка), *Dorycnium* (сем. Бобови), *Brassicaceae* (сем. Кръстоцветни), *Clematis* (обикновен повет), *Cistus* (тамянка и памуклийка), *Plantago* (живовляк) и *Chenopodiaceae* (сем. Лободови).

Върху поленовата характеристика на „Странджански манов мед“ оказват влияние специфични растения в Странджа, които са единствени в България. Те са: рейнхолдска пчелица, винчелистен лопен, мъртвокоприволистно подбъбиче, лавролистен лавдан, багрилна звъника, тракийски ранилист и пухесто горянче. Върху нея също така оказват влияние терциерни реликти — видове, имали широко разпространение по време на терциера в Странджа — като цариградски нахут, пирен (гарига), мушмула, калуна, тамянка, чашковидна звъника и др.

Седем от тях се срещат в Европа единствено в Странджа и Кавказ: кохидски джел, странджанско бясно дърво, странджанска (кавказка) боровинка, странджанска зеленика, странджански дъб (лъжник), странджанско търпилово великденче и източен горун.

### **3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)**

Храненето на пчелите не е разрешено през периода на събиране на меда. Пчелите могат да бъдат хранени през пролетта и след като медът бъде изваден преди зимата в количества, необходими за натрупване на резерви, за да се гарантира оцеляването на пчелното семейство през зимата. Пчелните семейства могат да бъдат хранени със захар, захарно тесто и захарни сиропи. Пчелите могат да бъдат подхранвани и с мед собствено производство. Производителите трябва да следят зимните запаси да не попадат в стоковия мед („Странджански манов мед“).

### **3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район**

„Странджански манов мед“ се добива в пчелини, разположени в дъбовите гори на Странджа планина (предимно стационарен тип) и задължително в очертания географски район. „Странджански манов мед“ се добива през месеците юни, юли и август. През цялата година пчелните семейства задължително се намират в очертания географски район.

Производството на „Странджански манов мед“ се извършва по следния начин:

- 1) пренасяне на рамките със запечатан мед до работното помещение;
- 2) разпечатване и центрофугиране на питите с мед;
- 3) филтриране и наливане в съдовете за съхранение;
- 4) пренасяне на съдовете с готов мед до склада.

Задължително е всички етапи на производство да се извършват в очертания географски район с цел гарантиране на високото качество на продукта и неговата пълна проследяемост.

### **3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование**

С цел гарантиране на качеството и пълната проследяемост на продукта медът се пакетира в очертания географски район в т. 4, като теглото не трябва да превишава 1 500 гр.

С оглед гарантирането на качеството и по-специално запазването на органолептичните и физико-химични показатели на „Странджански манов мед“ пакетиранието и етикетиранието следва да се извършва в очертания географски район, тъй като при транспортиране до ново място извън него би могло при завишени температури да се промени качеството на продукта. Всички процеси следва да се извършват в географския район, за да не се допуска смесване с други видове мед, необхванати от това защитено наименование за произход, както и за предпазване от проникването на външни миризми. „Странджански манов мед“ не трябва да се транспортира извън географския район с цел пакетиранието, защото е хигроскопичен и запазването на продукта от влагата е от съществено значение, тъй като тя влошава органолептичните и физико-химични показатели.

Продажбата на „Странджански манов мед“ в насипно състояние е забранена.

### 3.6. Специфични правила за етикетиранието на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

## 4. Кратко определение на географския район

„Странджански манов мед“ се произвежда в общините: Созопол, Приморско, Царево, Малко Търново и Средец.

## 5. Връзка с географския район

### 5.1. Специфична характеристика на географския район

Географският район обхваща Странджа планина и се характеризира с умерено-континентален и влажен морски климат. Характерен за района е мекият климат, честите летни и пролетни мъгли, понякога до късна сутрин; умерените температури и високата влажност на въздуха. Те способстват за разтварянето на отделените вещества по повърхността на листната маса, които се събират от насекомите. Умерената мъгла спомага да не се похабяват капките сок, тъй като при по-голяма мъгла капките стават по-големи и падат от листата. Съчетанието от климатични фактори — морска влага в близост до планината, но без обилни валежи, относително по-топъл климат, но без екстремни температури, заедно с близостта на морето и дъбовите гори, създават отлични възможности за развитие на продуцентите на маната — листни въшки (*Lachnus roboris*, *L. pallipes*, *Monelliopsis caryae*, *Tuberculatus (Tuberculoides) querceus* и *T. annulatus*), жълтдов хоботник (*Curculio glandium*) и дъбов семеяд (*Cydia splendana*).

Особеното географско положение на планината — близостта на трите големи водни басейна — Черно, Егейско и Мраморно море, и климатичните фактори, обусловени от него — относително висока въздушна влажност и умерени температури, както и палеонтологичното ѝ минало (липсва заледяване през кватернер) са причина в планината да се срещат флористични елементи, съчетанието на които е уникално за континента. Постъпването на влажни въздушни маси от морето към вътрешността на Странджа се благоприятства от заоблени била, дълбоки долове и речни долини. Растителността, широко разпространена в Европа преди няколко милиона години по времето на терциера, се съхранява и днес в Странджа.

Странджанската флора се отличава от европейските растителни формации и се доближава до понтийско-евксинската флора на Кавказ и Мала Азия и има много терциерни реликти и ендемични видове, които се откриват при анализ на поленовия спектър. Територията на Странджа обхваща много защитени местности, резервати и естествени местообитания, поради което се явява благоприятна среда за медоносните пчели и развитие на пчеларството. Странджа е призната за една от общо петте приоритетни за опазване територии в ЕС, която е включена в общоевропейската екологична мрежа „Натура 2000“. В Странджа преобладават дъбовите и буковите гори, като с най-висок дял от дъбовите гори е *Quercus petraea* (зимен дъб — 47,8%), следван от *Q. frainetto* (благун — 41,8%), които осигуряват изхранването на продуцентите на маната — листните въшки и хоботници.

Неплодородните почви — канелени горски и жълтоземно-подзолисти и липсата на индустриални предприятия ограничават отглеждането на селскостопански култури, които при цъфтежа да повлияят на качеството на меда.

### 5.2. Човешките фактори

Пчеларството винаги е било разпространено на територията на Странджа. То е отколешен поминък, доказателство за което са още съществуващи тръвни и дънери с пчели, които датират от края на XIX век досега. Пчеларите извършват следните стъпки, по-конкретно, за да обезпечат производството на манов мед:

#### Етап I

Пчелите събират маната предимно от широколистни дъбови гори и я преработват до узрял пчелен мед, който е „Странджански манов мед“. По време на главната паша на пчелите, за отделяне на стоковия мед, над плодника се поставят магазини и/или корпуси.

#### Етап II

След като медът е достатъчно узрял в питите, те се изваждат от кошерите и се пренасят до мястото за центрофугиране.

След центрофугирането медът се филтрира, хомогенизира, избистря в контейнери (матуратори) минимум 24 часа.

#### Етап III

Медът се съхранява в съдове, предназначени за съхранение на хранителни продукти. Разфасоването, опаковането и етиктирането се извършват в чисти и подходящи за тази цел помещения. Кристализираният мед се втечнява посредством загряване при температура не повече от 42 °С, която температура се достига в пчелния кошер по време на медосбора. При тази температура диастазната активност се запазва.

### 5.3. Специфичен характер на продукта

Уникалността на „Странджански манов мед“ се дължи предимно на неговите физико-химични, мелисопалинологични и органолептични характеристики.

Специфична характеристика на „Странджански манов мед“ е неговата особено висока електропроводимост в сравнение с други видове манов мед — задължително над 0,95 mS/cm.

Медът се характеризира с висока диастазна активност (вследствие на богатия ензимен състав заради вторичното преработване от листните въшки и хоботници) и с ниска стойност на хидроксиметилфурфурол (HMF).

Тези характеристики се дължат на обширните масиви дъбови гори (над 70 % от територията на региона), които в съчетание с умерени температури и висока влажност на въздуха създават условия за осигуряване на голяма повърхност листна маса, благоприятстваща развитието на листни въшки и хоботници. Именно техните екскреги, както и секретите на живите части на растенията, се събират от пчелите и се трансформират в този пчелен мед.

Поленовият спектър на „Странджански манов мед“, включително цветният прашец от видовете растения, виреещи единствено в Странджа (от т. 3.2), го отличават от произведения на други места мед, което само по себе си се дължи пряко на връзката между продукта „Странджански манов мед“ и планината Странджа. Проучванията на поленовия спектър са позволили определянето на географските маркери — ендемити и терциерни реликтни видове, които с присъствието си или честотата на присъствие в поленовия спектър определят географските му граници в рамките на Странджа.

От особено значение е, че пчелините са разположени в очертания географски район през цялата година, тоест те са от стационарен тип.

„Странджански манов мед“ има осезаемо по-тъмен цвят, своеобразен аромат и леко кисел и горчив вкус в сравнение с нектарния мед.

### 5.4. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

„Странджански манов мед“ е тясно свързан с района си на произход продукт, резултат от биоecологичната зависимост и баланс между популациите на листните въшки и хоботници — продуценти на маната, наличието на големи масиви дъб и бук и характерен мек климат. Местната горска растителност именно осигурява храна на продуцентите на маната, а специфичният мек климат на Странджа (с достатъчна въздушна влажност, умерени температури, пролетни и летни мъгли), благоприятства отделянето на маната и събирането ѝ от пчелите. Характерно за Странджа е, че основната паша на пчелите през месеците юни, юли и август е дъбовата мана. В периода на събирането на маната в Странджа няма други обилно нектароотделящи видове, вкл. масиви от акации, липа и др., които да цъфтят и да смесват мановия мед с нектарен. Съставът на маната, с която се изхранват пчелите, се явява причина за по-високото съдържание на микроелементи и антиоксиданти в този мед спрямо нектарния. Наситеността на цвета, леко киселият и горчив вкус се дължат на микрофлората в маната и периода на събирането ѝ.

Защитеният статут на природната зона на Странджа изключва интензивно земеделие и допринася за чистотата на продукта. Флорогеографският комплекс на Странджа притежава уникален за Европа характер. Прашецът от типични за района на Странджа или виреещи единствено там растения отличава поленовия спектър на „Странджански манов мед“. Евксински ендемити, чието разпространение се ограничава по Южното крайбрежие на Черно море между Странджа, Понтийските планини и Кавказ, са зелениката (*Rhododendron ponticum*), странджанското (понтийско) бясно дърво (*Daphne pontica*), колхидският джел (*Ilex colchica*) и др., чиито полени се откриват в поленовата характеристика на „Странджански манов мед“. Уникалната растителност влияе също на органолептичните характеристики на меда и аромата му и изгражда естествената връзка между природната среда и крайния продукт.

#### **Препратка към публикуваната спецификация на продукта**

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

<http://www.mzh.government.bg/bg/politiki-i-programi/politiki-i-strategii/politiki-po-agrohranitelnata-veriga/zashiteni-naimenovaniya/zayavlenie-za-znp-strandzhanski-manov-medmanov-med-ot-strandzha/>

---