

„МЕД СА ТАРЕ“

Елаборат

Подносилац пријаве имена порекла:

Општинска управа општине Бајина Башта

Бајина Башта

Децембар 2019. године

Садржај	
I ОПШТИ ПОДАЦИ	4
1.1 Подаци о подносиоцу пријаве	4
1.2 Подаци о носиоцу израде елабората.....	4
1.3 Географски назив који се штити ознаком географског порекла	4
1.4 Категорија ознаке географског порекла	4
1.5 Опис производа	4
1.5.1 Врста производа који се обележава ознаком географског порекла	4
II Јасно/уско дефинисано географско подручје	6
2.1 Карта 1 – положај географског подручја на карти Р. Србије	7
2.2 Карта 2 географског подручја.....	8
III Опис географског подручја, природних и друштвено-економских карактеристика ..	9
3.1 Природне одлике географског подручја	9
3.1.1 Рельеф и клима.....	9
3.1.2 Хидролошке карактеристике	11
3.1.3 Педолошке карактеристике.....	11
3.1.4 Заштићена природна добра	12
3.1.5 Биљни и животињски свет (биодиверзитет)	13
3.2 Друштвено-економске одлике подручја	14
3.2.1 Привреда општине Бајина Башта.....	14
3.2.2 Пољопривреда.....	15
3.2.3 Пчеларство	16
IV. Подаци о устаљеном начину и поступку производње „Меда са Таре“	19
4.1 Производња, екстракција и паковање „Меда са Таре“	19
4.2 Посебна правила која се односе на поступање са „Медом са Таре“	20
4.3 Посебне одредбе о начину обележавања производа	21
V. Опис производа, посебна својства и квалитет производа	22
5.1 Физичко-хемијске особине	22
5.2 Сензорске (органолептичке) особине	23
5.3 Мелисопалинолошка својства „Меда са Таре“	24
VI. Узрочна веза између посебних својстава и квалитета „Меда са Таре“ и описаног географског подручја	28
6.1 Веза географских карактеристика подручја и производа	28
6.2 Људски фактор тј. утицај човека на карактеристике производа	33
VII Завршне одредбе	36

7.1 Подаци којима се доказује да производ потиче са назначеног географског подручја.....	36
7.2 Подаци о количини производа која се произведе у току једне године.....	36
7.3 Одредбе о условима под којима се може користити име порекла, о правима и обавезама корисника имена порекла	37
Извори података:.....	39

I ОПШТИ ПОДАЦИ

1.1 Подаци о подносиоцу пријаве

Назив	Општинска управа општине Бајина Башта
Матични број	07355866
ПИБ	101960656
Адреса	Душана Вишића 28, 31250 Бајина Башта
Интернет презентација	www.bajinabasta.rs
Број телефона	031/865-282
Име и презиме одговорног лица	Зорка Радоичић, начелница
Број телефона	031/865-280
Имејл адреса	office@bajinabasta.rs , info@bajinabasta.rs

1.2 Подаци о носиоцу израде елабората

Назив:	Грађанска иницијатива за развој села „Кладенац“
Руководилац тима за израду елабората	Проф. др Небојша Недић
Члан тима за израду елабората	Нена Николић, дипл. инж. пољ.

1.3 Географски назив који се штити ознаком географског порекла

„МЕД СА ТАРЕ“

1.4 Категорија ознаке географског порекла

Име порекла (енг. Protected Designation of Origin - PDO)

1.5 Опис производа

1.5.1 Врста производа који се обележава ознаком географског порекла

„МЕД“

Мед са Таре је цветни мед, односно медљиковац, произведен на територији општине Бајина Башта, одређених својстава:

а) Цветни мед:

- Физичко-хемијске карактеристике: максимални садржај воде 19%; максимални садржај сахарозе 4 g/100 g производа; минимална

вредност дијастазе 18 DN; електрична проводљивост не виша од 0,8 mS/cm

- Сензорске карактеристике: конзистенција – од густо-течне до кристалне, са кристалима различите величине; боја – од жуте, преко боје ћилибара са или без црвенкастих тонова, до тамно смеђе; мирис – средње интензиван, на зељасте биљке, траву, сено, цвеће, воће, восак и сл; укус – средње сладак, благо до средње кисео, средње постојан, понекад благо горак или благо опор;
- Мелисопалинолошке карактеристике: обавезно садржи полен биљака из фамилија *Rosaceae*, *Asteraceae*, *Fabaceae*, као и полен биљака најмање 4 фамилије из групе од следећих 12 фамилија: *Lamiaceae*, *Apiaceae*, *Plantaginaceae*, *Ranunculaceae*, *Boraginaceae*, *Brassicaceae*, *Cistaceae*, *Rubiaceae*, *Tiliaceae*, *Hypericaceae*, *Saxifragaceae*, *Poaceae*, не сме садржати више од 2% полена уљане репице, више од 2% полена сунцокрета и више од 5% полена багрема.

b) Медљиковац:

- Физичко-хемијске карактеристике: максимални садржај воде 19%; максимални садржај сахарозе 4 g/100 g производа; минимална вредност дијастазе 18 DN; електрична проводљивост не мање 0,8 mS/cm; количина глукозе и фруктозе не мање од 45 g/100 g производа;
- Сензорске карактеристике: конзистенција – од густо-течне до кристалне, са кристалима различите величине; боја – од жуте, преко боје ћилибара са или без црвенкастих тонова, до тамно смеђе; мирис – средње интензиван, на зељасте биљке, траву, сено, цвеће, воће, восак и сл; укус – средње сладак, благо до средње кисео, средње постојан, понекад благо горак или благо опор;
- Мелисопалинолошке карактеристике: обавезно садржи полен биљака из фамилија *Rosaceae*, *Asteraceae*, *Fabaceae*, као и полен биљака најмање 4 фамилије из групе од следећих 12 фамилија: *Lamiaceae*, *Apiaceae*, *Plantaginaceae*, *Ranunculaceae*, *Boraginaceae*, *Brassicaceae*, *Cistaceae*, *Rubiaceae*, *Tiliaceae*, *Hypericaceae*, *Saxifragaceae*, *Poaceae*, не сме садржати више од 2% полена уљане репице, више од 2% полена сунцокрета и више од 5% полена багрема.

II Јасно/уско дефинисано географско подручје

Општина Бајина Башта (у даљем тексту „Општина“) се налази у Златиборском округу на западу Србије. Смештена је на десној обали Дрине, у подножју планине Таре. У географском смислу, Општина припада Планинско-котлинско-долинској макрорегији, тачније Старовлашко – рашкој висији (јужни део Општине – подручје Таре) и области Подриња и Подгорине у северном делу. Општина Бајина Башта заузима укупну површину од 673 km².

Простор Општине ограничен је са севера и запада током реке Дрине и копненим делом преко планинских гребена Таре, Звезде и Стоца (државна граница са БиХ, у дужини од 56 km), са североистока Подрињско-ваљевским планинама (граница са општином Љубовија и Градом Ваљевом), са истока планинама Црном Гором и Јеловом Гором (према општини Косјерић), а са југа Кадињачом, Пониквама и зоном Таре са административним подручјем Града Ужица.

Територију општине Бајина Башта чине 36 насеља (град Бајина Башта и 35 села). Општина је подељена на 35 катастарских општина и на 32 месне заједнице. Насељена места општине Бајина Башта: Бајина Башта, Бачевци, Бесеровина, Вишесава, Гвоздац, Добротин, Драксин, Дуб, Заглавак, Заовине, Горње Зарожје и Доње Зарожје, Зауглени, Злодол, Јагоштица, Јакаљ, Јеловик, Коњска Река, Костојевићи, Луг, Љештанско, Мала Река, Обајгора, Овчиња, Оклетац, Пепель, Перућац, Пилица, Придоли, Растиште, Рача, Рогачица, Сијерач, Солотуша, Стрмово, Церје и Црвица.¹

¹ Просторни план Општине Бајина Башта (2012).

2.1 Карта 1 – положај географског подручја на карти Р. Србије²



² Извор: Општинска управа општине Бајина Башта.

2.2 Карта 2 географског подручја³



³ Извор: Општинска управа општине Бајина Башта.

III Опис географског подручја, природних и друштвено-економских карактеристика

3.1 Природне одлике географског подручја

3.1.1 Рельеф и клима

Подручје општине Бајина Башта се одликује великим контрастима у погледу рељефа, а самим тим и климе.

Промена висинских појасева, идући од долинског Дринског појаса ка масиву Таре на југозападу и ка масиву Подрињско-ваљевских планина на североистоку, односно разлика у географским карактеристикама обухваћеног подручја утиче и на разлике основних климатских карактеристика на нивоу Општине. Примарни рељеф је доста уочљив иако је изменењен под дејством езогених сила. Према доминантним морфографским особинама уочавају се планине, површи (поља) и речне долине (котлине, кањони и клисуре).

Са аспекта просторног распореда и географских карактеристика, на територији Општине се јасно издвајају три зоне:

- А) Зона Националног парка „Тара“ (надморска висина од 260 m до 1591 m (врх Козји Рид), највећим делом од 800 m до 1500 m (језеро Заовине 860 m);
- Б) Брдско планинска зона у источном делу Општине (надморска висина Пашице (Пашне) равни 681 m, Дебелог брда 1094 m);
- В) Зона у долини реке Дрине (надморска висина седишта Општине око 260 m).⁴

Претежно повољну експозицију за привредне делатности има око 87% Општине, док је неповољна и условно неповољна експозиција на око 13% простора Општине и то мањом на теренима која имају ограничења других врста (велики нагиби, нестабилни терени и др.).⁵ У погледу нагиба терена, неповољни терени са овог аспекта (преко 30% нагиба) лоцирани су претежно у пределу Таре и Звезде, док се повољни терени налазе у долинском појасу Дрине и њених притока Рогачице и Пилице.

Клима у Бајиној Башти је умерено-континентална. Климатске одлике Подрињско-ваљевских планина указују на незнатно позитивније климатске одлике у односу на масив Таре (дуже осунчање, топлија ваздушна струјања, виша температура и др.).

Стабилност и погодност климатских прилика планинских зона Општине, као и чињеница да се у зимском периоду ретко јављају екстремно ниске минималне температуре, односно да су годишња колебања температуре ваздуха незната, утицало је на то да је дато географско подручје станиште многих врста биљака. Најпознатија од њих је Панчићева оморика која представља терцијални реликт наше

⁴ Просторни план Општине Бајина Башта (2012).

⁵ Ibid.

земље и велику вредност, као и својеврсни симбол Општине, односно Националног парка „Тара“. Овај „живи фосил“ често називају и „царица свих ендемитета Европе“.⁶

Влажност ваздуха на територији Општине је повећана услед постојања седам вештачких језера од којих су најзначајнија: ХЕ „Бајина Башта“ код Перућца, "Бели Рзав" и "Крушчица" у Заовинама, од којих се акумулација "Крушчица" користи за водоснабдевање, док је акумулација "Бели Рзав" реверзибилни део ХЕ "Бајина Башта".⁷ Релативна влажност ваздуха осцилира како у току једног дана тако и у месецима у току године. Близина језера утиче и на мању осцилацију температуре током лета и зиме. Такође, близина језера утиче и на то да пролеће стигне раније на осунчане стране, а самим тим и повољно утиче на цветање медоносног биља. Због свега наведеног подручје Општине је изузетно погодно за пчеларење.

Планина Тара има специфичну макроклиму условљену посебно близином кањона Дрине. Влажна струјања из тог правца, као и свакодневне магле које се дижу са Дрине, дају ту посебну специфичност макроклиме Таре⁸ и Општине. Магла је климатолошки важна, јер дању смањује осунчавање, а ноћу спречава израчивање. У том смислу, представља извор влаге за самоникле биљке које расту на плитким и каменим, сувим земљиштима.

Просечна годишња количина падавина у Општини је 700-800 mm. На планини Тари је повећана количина падавина и креће се и преко 1000 mm талога годишње што је изазвано орографским условима и алпском утицају преко Динарида.⁹ Клима Таре припада благо измењеном, нешто хумиднијем подтипу умерено-континенталне климе, карактеристичном за средишњи низ централних и источних Динарида.

Средња годишња температура ваздуха у Општини је 13,2°C. Најхладнији месец је јануар (- 0,9°C), а најтоплији је јул (22°C). На Тари је просечна температура лети 15,3°C, а зими -3,7°C. Средња температура ваздуха у вегетационом периоду је 16,9°C. Кретање температуре по годишњим добима је: пролеће 12,1°C, лето 21,4°C, јесен 12,8°C и зима 0,9°C, са тим да су изражене разлике између температуре ваздуха у долини реке Дрине и планинских подручја (у долини Дрине изнад 18°C, а у планинском подручју Таре испод 12°C). Просечна дужина трајања снежног покривача у планинским зонама Општине је 106 дана, уз просечну дебљину снега од 100 cm.Период под снегом је од октобра до априла.¹⁰

Влажност ваздуха и температура су параметри који на територији Општине могу имати и додатни утицај на пчеларство и карактеристике пчелињих производа. Наиме, услед повећане влажности ваздуха у близини кањона Дрине или раније поменутих језера, у годинама са нешто вишим температурима или наглијим колебањима хладног и топлог, односно влажног и сувог времена, може доћи до веће појаве биљних вација (лисних, штитастих и др.), односно до појаве медне росе и медљиковца. На појединим микролокалитетима појава медљике је честа појава у

⁶ Стратегија одрживог развоја Општине Бајина Башта 2013-2023 (2013).

⁷ Просторни план Општине Бајина Башта (2012).

⁸ План управљања Националног парка „Тара“ за период 2018.-2027. годину (2018).

⁹ Стратегија одрживог развоја Општине Бајина Башта 2013-2023 (2013).

¹⁰ Службени лист Општине Бајина Башта, број 6/2019 (2019).

одређеним деловима године. Важно је напоменути да поред медљике, пчеле истовремено на овим локацијама уносе и цветни нектар, тако да се крајњи производ некада може окарактерисати као ливадски мед а некада као медљиковац, у зависности од електричне проводљивости добијеног производа.

3.1.2 Хидролошке карактеристике

Највећи део Општине припада сливу Дрине (око 92%), а мањи део сливу Ђетиње, Лужнице и Скрапежа (слив Западне Мораве). Сливу Западне Мораве припадају мањи јужни делови Таре (Добро и Љуто поље) и делови Поникве, Кадињаче и Јелове Горе, као и слив Тушине у источном делу Општине. Већи делови кречњачког терена Таре подземно се одливају у Дрину и Ђетињу те се прецизна граница сливова не може установити.¹¹ Оба слива шире припадају сливу Црног мора.

Река Дрина представља најзначајнији водни потенцијал Општине. Корито реке Дрине омеђава општину Бајина Башта у дужини од 60 km. Воде реке Дрине спадају у II категорију па је слив реке Дрине изузетно богат биљним и животињским светом. Највеће притоке Дрине су Пилица и Рогачица које, уз Бели Рзав и постојећа вештачка језера, представљују највеће хидрографске објекте на простору Општине.¹² Остали значајни токови су реке Рача, Дервента и Врело, док су мање значајни потоци: Бруснички, Солотушки, Алушки и др.

На јужним деловима НП „Тара“ се налази неколико извора: Бела вода, Висећи понор, Секулић вода и извор Забој.

3.1.3 Педолошке карактеристике

У брдско-планинском делу Општине и на подручју НП „Тара“ доминирају кречњачке стене покривене плитким ораничним слојем погодним за развој четинарских шума и ниског травног растиња.¹³ Земљишта у долини реке Дрине углавном су формирана таложењем алувијалног наноса и погодна су за гајење свих ратарских и повртарских култура.¹⁴

Земљишта на територији Општине су, углавном незагађена, што је највећим делом последица великог дела земљишта под шумом, ливадама и пашњацима, као и екстензивне пољопривредне производње, без претеране употребе минералних ђубрива и пестицида.

На подручју Општине срећу се следећи типови земљишта:

- Дистрични камбисол и местимично ранкер 49,71%¹⁵;
- Калкомеланосол, сирозем, литосол на кречњаку 18,31%;
- Калкокамбисол и калкомеланосол 17,19%;
- Ранкер, сирозем, литосол на серпентину и базичним стенама 9,43%;
- Псевдоглеј 1,58%;

¹¹ Просторни план Општине Бајина Башта (2012).

¹² Ibid.

¹³ Ibid.

¹⁴ Стратегија пољопривреде и руралног развоја Општине Бајина Башта (2019-2024) (2018).

¹⁵ Удео у укупној површини општине Бајина Башта.

- Флувисол 1,17%;
- Рендзина, сирозем и литосол на карбонатним супстратима 0,90%;
- Колувијум (0,42%).¹⁶

Велики број различитих типова земљишта је један од фактора, који заједно са различитим облицима рељефа, погодним и специфичним макро, мезо и микроклиматским условима, утиче на богатство и разноврсност биљног света на територији Општине.

3.1.4 Заштићена природна добра

У области заштите природе статус проглашеног заштићеног подручја у Општини има Национални парк „Тара“. У оквиру НП „Тара“ се налази девет природних резервата (Звезда, Црвени поток, Караула Штула, Црвене стене, Љути брег, Било, Под Горушицом, Рачанска Шљивовица, Брусница), те бројна природна подручја специјалног интереса као што су кањон Дрине, кањон Раче, кањон Белог Рзава, станишта Панчићеве оморике и др.

На подручју НП „Тара“ постоје три зоне заштите:

- У I зону заштите у оквиру НП „Тара“ спадају локалитети: кањон Бруснице, Звезда, клисура Дервенте, клисура Раче, Рачанска Шљивовица, Црвени поток, Под Горушицом, Црвене стене, Било, Љути брег, Змајевачки поток, Врањак, Студенац, кањон Склопови, Алушка планина, Пушине и Кремићи, укупне површине 3.323,92 ha, што представља 13,35 % од укупне заштићене површине Парка.
- У II зону заштите у оквиру НП „Тара“ спадају предеоне целине и локалитети: Јагошица, Звезда II, Звезда – Божурна, Рачанска Шљивовица II, Боровско брдо – Настијење, Црвени поток II, Горушице II, Црни врх, Глог, Јањач, Поповића поток (Тренице), Врањак, Џанићи, Бели Рзав – Заовине, Солотуша, Рача, клисура Дервенте и Дрине, Алушка планина II и Соколина. Ово подручје заузима 8.514,39 ha или 34,07 % од укупне заштићене површине Парка.
- У III зону заштите у оквиру НП „Тара“ спадају све површине ван I и II степена заштите, пољопривредне површине, површине под шумама, грађевинска земљишта, зона намењена за одрживо коришћење и развој, инфраструктурну градњу, лов и риболов, туристичке зоне, укупне површине 13.153,51 ha или 52,58 % од укупне површине Парка.¹⁷

На основу Услова Завода за заштиту природе Србије, у границама Општине, осим заштићених природних добара у НП „Тара“, налазе још и следећа заштићена природна добра:

- Строги природни резерват „Тесне јаруге“ на планини Јелова гора, дуж тока Околишке реке, који представља редак и интересантан примерак тресаве. Посебно је важно присуство реликтне врсте папрати *Blechnum spicatum* (папрат ребраче);

¹⁶ Кнежевић Зоран (2017): Извештај: Могућност за узгајање брзорастућих енергетских засада са аспекта расположивости пољопривредног земљишта у Републици Србији.

¹⁷ План управљања Националног парка „Тара“ за период 2018.-2027. годину (2018).

- Строги природни резерват „Изнад Таталије“ на планини Јелова гора, који је налазиште биљне врсте зеленике или божиковине (*Ilex aquifelium* L.), ретког терцијарног реликта и природне реткости.
- Међународна подручја значајна за заштиту биљака у Србији (IPA – Important Plant Areas in Serbia) - НП „Тара“ и ПП „Шарган – Мокра Гора“;
- Одабрана подручја за дневне лептире у Србији (PBA – Prime Butterfly Areas in Serbia) – НП „Тара“ и простор Ваљевских планина;
- део општине Бајина Башта у границама НП „Тара“, ПИО „Заовине“ и Строгог природног резервата „Тесне јаруге“ је подручје дефинисано у оквиру „Емералд мреже“. Емералд мрежа је европска еколошка мрежа за очување дивље флоре и фауне и њихових природних станишта;
- Значајна подручја за птице (IBA – Important Bird Areas) – НП „Тара“ и простор Ваљевских планина.¹⁸

Простор Општине је као једно од еколошки значајних подручја на коме је присутан велики број приоритетних типова станишта и врста.

3.1.5 Биљни и животињски свет (биодиверзитет)

Стабилност, погодност и разноликост климатских прилика Општине у дужем временском периоду је утицала на богатство и биолошку разноврсност датог подручја, при чему се издвајају ендемичне, реликтне и ендемореликтне врсте.

На подручју НП „Тара“ је идентификовано преко 40 лишћарских, лишћарско-четинарских и четинарских фитоценоза, затим 1156 врста васкуларне флоре што чини 1/3 укупне флоре Србије. Од заступљених биљних врста 76 су ендемичне врсте. Према резултатима досадашњих истраживања, подручје Таре насељава 53 врсте сисара, око 159 врста птица (а реална бројност врста се креће око 170 врста, (Радовић, 2006)), 23 врсте водоземаца и гмизаваца и 19 врста риба. Такође, до сада је истраживањима забележено: 96 врста лишајева, 171 врста маховина, 30 врста папрати, 7 врста голосеменица и 950 врста скривеносеменица.¹⁹

Уредбом о заштити природних вредности, на подручју НП „Тара“ заштићена је 21 биљна врста као природна реткост од изузетног значаја. Поједине заштићене биљне врсте припадају биљним фамилијама које су карактеристичне за „Мед са Таре“. Нпр. биљној фамилији *Asteraceae* припада *Senecio umbrosus* (жабља трава), а биљној фамилији *Ranunculaceae* припада биљна врста *Pulsatilla montana* (планинска саса). С обзиром на велику разлику у географским карактеристикама обухваћеног подручја која утиче и на разлике основних климатских карактеристика на подручју општине Бајина Башта, поменуте заштићене биљне врсте не могу бити елеменат детерминације, односно елиминације приликом потврђивања мелисопалинолошких својстава „Меда са Таре“.

Биљни и животињски свет је карактеристичан за просторе умерене климатске зоне. Поред Панчићеве оморике - балканског ендемита који је преживео велико

¹⁸ Просторни план Општине Бајина Башта (2012).

¹⁹ План управљања Националног парка „Тара“ за период 2018.-2027. годину (2018).

ледено доба на веома ограниченим стаништима у средњем току реке Дрине, и Панчићевог скакавца - локалног ендемита, коме је ово подручје једино станиште, ова планина је станиште за врсте под посебном заштитом: медвед, срна и дивокоза.

Вегетација на територији Општине је резултат интеракције између топографског, климатског и педолошког аспекта, притом не умањујући ни утицај човека.

Услед промена висинских појасева и варирања климе, цветање биљака на спонтаним ливадама је у дужем временском периоду чему доприноси и долина реке Дрине и сунцем обасјани обронци, што је битан природни предуслов за развој пчеларства на овом подручју.

3.2 Друштвено-економске одлике подручја

На подручју Општине, према подацима пописа из 2011. године живи укупно 26.022 становника, са просечном густином насељености од 38,64 становника по km^2 , што сврстава општину Бајина Башта у претежно сеоску средину. Најмања густина насељености територије Општине је на подручјима села на територији Националног парка „Тара“ (испод 7 становника по km^2).²⁰

Подручје Општине припада групи примарних туристичких дестинација коју карактерише целогодишња туристичка сезона. Разноврсност понуде пружа могућности да се туристички капацитети користе преко целе године уз комбинацију сезонског, излетничког, пословно-конгресног, ловно-риболовног и спортског туризма.

3.2.1 Привреда општине Бајина Башта

Три зоне које се издвајају са аспекта просторног распореда и географских карактеристика на подручју Општине, утичу и на разлику у преовлађујућим привредним делатностима датих зона.

На подручју Националног парка „Тара“, поред експлоатације шума, по чему је општина Бајина Башта водећа у Златиборском округу, пањњачко сточарство је најзаступљеније. Такође, у деловима НП „Тара“ у којима је развијена туристичка понуда, сеоска домаћинства се, поред обезбеђивања смештаја, баве пратећим делатностима (израда предмета домаће радиности, берба и продаја лековитог биља, пчелињи производи, млечни производи и сл.).²¹

У брдско-планинској зони у источном делу Општине доминира екстензивна сточарска производња и производња јагодастог воћа (малина и купина). Такође, простране, сунцу отворене ливаде, погодују различитим биљкама па је овај део Општине познат као традиционално богата и дуга пчелиња паша.

²⁰ Стратегија пољопривреде и руралног развоја Општине Бајина Башта (2019-2024) (2018).

²¹ Ibid.

Зона у долини реке Дрине обухвата насеља која су линеарно распоређена уз магистрални пут М19/1 и уз реку Дрину и у долинама њених притока уз регионалне путеве Р111 и Р112, ближе седишту Општине. У овим селима доминира ратарска и воћарска производња, као и пчеларство, а поједини чланови већег броја домаћинстава су стално запослени у предузећима у граду.²²

Сектор малих и средњих предузећа у Општини је недовољно развијен. Углавном се сва активност у овој области своди на неколико малих прерадивачких капацитета из пољопривредно-прехрамбеног сектора (хладњаче, дестилерије, кланице и сл.) и неколико дрвно-прерадивачких радњи и предузећа која се углавном баве примарном прерадом дрвета.

Изузетне природне лепоте и пространства су условиле и богатство лековитим биљем и шумским плодовима. У брдско-планинским подручјима Општине се налазе станишта шумске јагоде, купине, малине, боровнице, печурака, а које мештани прикупљају и обрађују у својим домаћинствима правећи производе домаће радиности.

На основу набројаних чињеница може се рећи да је привреда у Општини у великој мери заснована на постојећим природним ресурсима и богатствима шума, земљишта, пашњака и ливада, који су од великог значаја и за производњу „Меда са Таре“. У просторном погледу, подручја планине Таре и Подрињско-Ваљевских планина представљају оазе чистог ваздуха и биолошке разноврсности, што додатно погодује развоју услужних делатности, те вредновању квалитетних локалних производа са додатом вредношћу.

3.2.2 Пољопривреда

Пољопривреда заузима посебно место у привредно-економском развоју Општине. Велики допринос препознатљивости Општине и развоју сеоских средина дају и традиционални производи међу којима се посебно истичу мед, ракија клековача, пршута, као и домаћи сир и кајмак. Доминирају воћарство, сточарство и шумарство.

У Општини, према званичним подацима из пописа пољопривреде који је Републички завод за статистику спровео 2012. године, укупна површина расположивог земљишта на територији Општине износи 50.088,15 ha. Скоро половина (45%) отпада на шумско земљиште.²³ Шуме доминирају пределом у зони Националног парка „Тара“ и брдско-планинској зони у источном делу Општине, ливаде у долини Дрине низводно од Бајине Баште, док се њиве и пашњаци смењују у брдском делу и долинама притока Дрине.

Због повољних климатско-рељефских особина воћарство је водећа грана пољопривреде у Општини. Због малих, уситњених поседа и мале заступљености виших система прераде, воћарство овог подручја је већим делом екстензивно.

²² Стратегија одрживог развоја Општине Бајина Башта 2013-2023 (2013).

²³ Стратегија одрживог развоја Општине Бајина Башта 2013-2023 (2013).

Од укупно 2887,57 ha под воћем, најзаступљенија је шљива, која се узгаја на чак 1744,3 ha. На другом месту по заступљености је малина, која се узгаја на 694 ha. Од осталог воћа, заступљена је крушка, јабука и орах, као и купина и високожбунаста боровница.²⁴

Поред воћа, на територији Општине у значајној мери се гаје кукуруз, пшеница, јечам, луцерка и кромпир. Поред наведених, заступљене су и друге биљне врсте али на веома малим површинама које задовољавају сопствене потребе домаћинстава.

У сетвеној структури територије Општине традиционално се не налазе (не сеју и не гаје) сунцокрет и уљана репица (које у Србији представљају изузетно значајне пчелиње паше), тако да није за очекивати да се у „Меду са Таре“ у значајнијој мери појави удео полена и нектара ових биљних врста.

Сточарство је у Општини изузетно важно. Представља другу по значају грану пољопривредне производње, посебно у брдско-планинским деловима где постоје бројна стада оваца и товна грла говеда. Од сточарства најзаступљенији су говедарство, овчарство, пчеларство и рибарство.

3.2.3 Пчеларство

Већину територије Општине карактерише рељеф непогодан за интезивну пољопривредну производњу. Наиме, из равних предела долине Дрине и њених притока издиже се брдско планински појас стрмо увис, па се знатан део површина налази под великим нагибом. Ова подручја налазе се под богатом самониклом флором или се на њој спроводи екстензивна пољопривредна производња блиска концепту који штити природу и биодиверзитет. Дати услови погодују развоју пчеларства.

3.2.3.1 Историја пчеларства

Историја пчеларства на просторима Балканског полуострва почиње још у петом и шестом веку када креће насељавање ове области од стране Словена.

Значајан развој пчеларства у Србији почиње преласком Срба у Хришћанство, у деветом веку трудом Свете браће Кирила и Методија. Прелазак у Хришћанство је за последицу имао и велику потребу за пчелињим воском. Паљење воштаних свећа, како данас, тако и у давна времена је било потреба људи па је уследило подизање пчелињака по манастирским и црквеним имањима. Манастири су били расадници пчеларства. Виљем од Тира, црквени великодостојник, дипломата и ерудита у свом делу „Историја о делима у прекоморским пределима“, које је препуно података о приликама широм Европе у XII веку, приликом проласка кроз Србију 1166. године записује да је то земља која обилује у крупној стоци, млеку, сиру, месу, меду и воску.²⁵

Први писани документ код Срба у ком се помиње пчеларство је „Хиландарска оснивачка повеља Симеона Немање“ из 1198. године у којој, поред осталог,

²⁴ Ibid.

²⁵ Антонић Милош (1998): Развој пчеларства у средњевековној Србији.

манастиру Хиландару поклања четири велика пчелињака у околини Призрена. Праксу Светог Симеона настављају касније и остали владари: Краљ Милутин, Цар Душан, Деспот Стефан Лазаревић и други.²⁶

Записи из неких споменица из XIV века указују на то да је пчеларство спадало у развијене пољопривредне гране, нарочито имајући у виду чињеницу да се мед користио у исхрани, између осталог и као заслађивач, али и за справљање медовине. У средњовековној Србији манастирско властелинство није се дало замислiti без сопствених улијаника (пчелињака) о којима су се старали улијари – посебна категорија зависног становништва ослобођена других обавеза. Пчелари, цењени од владаоца и властеле, су ослобађани од „свих рада краљевских и црквених“, односно обавеза које су имали себи (земљорадници). Сви подложници који су поседовали кошнице давали су десетак пчелни, трмчани (трмка = кошница).²⁷

Међутим, након пада средњевековних српских држава под турску власт, крајем четрнаестог и почетком петнаестог века, пчеларство је почело нагло да опада. Пропали су велики пчелињаци и пчеларство је изгубило сјај који је имало у средњем веку. По доласку Османлија дажбине на кошнице представљале су шеријатски ушур и приклучене су спахијским приходима, зато што су пчеле скупљале мед са биљака израслих на земљи. Ушур од кошница представљао је стварну десетину, односно садржај сваке десете кошнице, или један десети део вредности кошнице, ако их је било мање. Наплаћивање је вршено о Св. Илији (2. август) у новцу или натури, а на територији Смедеревског санџака у посматраном периоду узиман је само новац. Наиме, ако је неко домаћинство поседовало више од десет кошница, било је дужно да даје ушур (ујам), а од поједињих кошница давана је акча.²⁸

Намет на кошнице, који је убиран у великим броју села, потврђује да је гајење пчела било веома распрострањено у Западној Србији. Постоје записи о постојању пчелињака на данашњем простору општине Бајина Башта на основу неколико пописа Смедеревског санџака (1528/1530. године; 1536. године; 1560. године и 1572. године). Помињу се насеља Лука (Заовине), Г. Врбовик (Солотуша) и Прпориште (предграђе Бајине Баште) са бројем кошница који се кретао од најмање 12 до 155 на Заовинама. У Солотуши се број кошница кретао од 35 до 60, а у Прпоришту од 20 до 44.²⁹

У пчеларству је кроз историју у овом крају, поред производње меда од великог значаја била трговина воском који се користио за прављење свећа и осветљење. У опису Соколске Нахије која је заузимала простор Горњег Подриња, аутор Љуба Павловић наводи занимања становништва и знаменитих родова у овом крају пред крај XIX века. Тако пише: „У традицији многих сокољанских родова очувала су се занимања кириџија и трговања. Mrша, предак великог горње буковачког рода Васића, био је кириџија. Он је по свом селу куповао вуну, лој, коже, мрс, жито и восак,

²⁶ Антонић Милош (2007): Српска Црква и пчеларство кроз историју” (I део).

²⁷ Антонић Милош (2007): Српска Црква и пчеларство кроз историју” (I део).

²⁸ Булић М. Дејан (2014): Насеља и становништво „земље“ Моравице (XIV – средина XVI века).

²⁹ Ibid.

„Мед са Таре“

на својим коњима носио на трг у Сарајево и тамо давао за со, гвожђе и друге потребе“.³⁰

³⁰ Павловић Љуба (1930): Соколска Нахија (СЕЗб, Београд).

IV. Подаци о устаљеном начину и поступку производње „Меда са Таре“

4.1 Производња, екстракција и паковање „Меда са Таре“

Целокупна производња, односно све фазе производње, укључујући сакупљање нектара на паши, вађење и врцање (центрифугирање) меда, припрему меда за употребу и паковање, мора да се одвија на подручју општине Бајина Башта.

Начин пчеларења је описан узимајући у обзир искуства 26 испитаних пчелара са обухваћеног подручја, као и налазе добијене обиласком терена и током јавних расправа.

Производњом „Меда са Таре“ се могу бавити пчелари који имају регистрован пчелињак на подручју Општине. Пчелињаци могу бити стационарни или селећи, све докле год се производња у дефинисаном временском периоду ливадске паše одвија унутар граница Општине. Пчелињаци се могу селити унутар граница Општине ради ефикаснијег искоришћења издашних пчелињих паша на орографски веома разноликом подручју пчеларења.

Најзаступљенији типови кошница за производњу „Меда са Таре“ су ДБ (Дадант – Блат), ЛР (Лангстрот – Рут), Фарар, АЖ (Алберти – Жнидершич), али је дозвољено пчеларење и свим другим савременим типовима кошница код којих се могу раздвојити плодишни и медишни простор.

За добијање „Меда са Таре“ користи се медоносна пчела (*Apis mellifera L.*). У току гајења пчела ради производње „Меда са Таре“, пчелар предузима одређене апитехничке мере чијом доследном применом се одржавају витална и јака пчелиња друштва.

Пчеларење за потребе производње „Меда са Таре“ се одвија у временском периоду у којем као пчелиња паše доминира ливадско биље. Ово је период након завршетка багремове паše и врцања багремовог меда па све до краја цветања ливадских трава. На територији општине Бајина Башта, у годинама са просечним временским приликама овај период је оквирно од краја маја / почетка јуна до августа. У зависности од микролокалитета и различитих временских услова појединих година (нпр: екстремно високе летње температуре и суша, дужи периоди кишног и хладног времена, екстремно повољно тј. благо и дugo лето и сл.) и других околности (доступност паše тј. ранији или каснији период кошења ливада, појава медљике и сл.), овај период може бити дужи или краћи.

Пчелари су дужни да пре почетка ливадске паše изврцају сав мед из медишта из претходног периода медобрања (без обзира да ли је оно било у границама Општине или изван тог подручја), односно да у ливадску пашу уђу са празним медишним простором, односно празним медишним рамовима. На овај начин се обезбеђује да добијени производ у ботаничком смислу потиче од флоре са дефинисаног подручја и да присуство удела полена биљних врста за које постоји ограничење (ульана репица, сунцокрет и багрем) буде у складу са задатим

вредностима (детаљно описано у поглављу Посебна својства и квалитет „Меда са Таре“). Самим тим се непосредно утиче и на квалитет „Меда са Таре“.

Забрањено је прихрањивање пчела у периоду ливадске паше, односно током сезоне медобрања ливадске пчелиње паше.

Поред тога, забрањена је примена хемијских средстава са циљем заштите пчела од болести и штеточина у периоду ливадске паше, односно током сезоне медобрања ливадске пчелиње паше.

„Мед са Таре“ се добија екстраховањем (центрифугирањем, врцањем) када сазри, односно када је на рамовима са медом поклопљено око ¾ ћелија саћа. Вађење рамова са медом из кошница и њихово сакупљање треба извести по мирном и сувом времену. Није дозвољено сакупљање рамова са медом из плодишног простора кошнице, као ни рамова у којима има присуства пчелињег легла.

Пчеларска опрема која се користи за врцање меда би требало да се одржава у задовољавајућем хигијенском стању и да не угрожава безбедност и квалитет „Меда са Таре“. Пре паковања врџаног меда у продајну амбалажу, неопходно је из њега одстранити механичке нечистоће или евентуалне делове тела инсеката који могу негативно да утичу на дужину чувања и квалитет меда.

Паковање и обележавање „Меда са Таре“ се врши на подручју општине Бајина Башта, у просторијама у којима хигијенски услови не угрожавају његову безбедност или квалитет. Транспорт „Меда са Таре“ изван подручја дефинисаног овим Елаборатом је допуштен само ако је он упакован у амбалажу за крајњег потрошача и адекватно декларисан.

Пчелар мора водити рачуна о следљивости „Меда са Таре“ по принципу „од њиве до трпезе“, односно мора вршити његову идентификацију у свим фазама производње и јасно га физички раздвојити од меда који то није (нпр. мед добијен на другом географском подручју, са других пчелињих паша – нпр. сунцокретов мед, мед уљане репице и сл.).

4.2 Посебна правила која се односе на поступање са „Медом са Таре“

„Мед са Таре“ је живи производ чији квалитет у многоме зависи од атмосферских услова, односно услова средине у којој се чува. Он је хигроскопан и осетљив на промене температуре и осветљености.

За очување његовог квалитета је веома битно да се све радње након врцања (центрифугирања) одвијају у подручју производње и да се транспорт на већу удаљеност врши само када је он упакован у амбалажу за крајњег потрошача.

Поред тога, веома је битно да се „Мед са Таре“ чува у условима светлосне и температурне изолације како би се спречила појава температурних екстрема (било минималних или максималних температура) који би могли да угрозе његову безбедност или квалитет. Максимална температура за чувања меда је до 20°C.

4.3 Посебне одредбе о начину обележавања производа

„Мед са Таре“ се продаје у течном или кристалисаном стању у чистој, стакленој амбалажи различите запремине, која се херметички затвара металним поклопцима изолованим са унутрашње стране, како би се сачувале природне карактеристике и квалитет производа. Амбалажа мора бити провидна како би потрошачима омогућила визуелну оцену особина квалитета меда. Материјали за паковање морају бити одобрени за коришћење у прехранбене сврхе (материјали у директном контакту са храном).

Када су у питању одредбе које се односе на географску ознаку порекла, назив „Мед са Таре“ се може ставити на мед чији је процес производње, укључујући и крајњи производ исконтролисан и сертификован у односу на захтеве овог Елабората, од стране сертификационог тела овлашћеног од Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде за обављање послова контроле и сертификације пољопривредних и прехранбених производа са ознаком географског порекла. Са тим у вези, сертификовани производ се може означавати / обележавати као „Мед са Таре“.

Уколико у погледу дефинисаних физичко-хемијских особина и ботаничког порекла тј. поленске анализе добијени производ испуњава захтеве овог Елабората, „Мед са Таре“ ће додатно бити обележен као:

- Цветни/вишецветни: ако му је електрична проводљивост не више од 0,8 mS/cm, односно
- Медљиковац: ако му је електрична проводљивост не мање 0,8 mS/cm, а у складу са одредбама важећег правилника о квалитету меда.

О електричној проводљивости видети више у Поглављу 6.

Овлашћени корисници имена порекла „Мед са Таре“ имају искључиво право да свој производ са географским пореклом обележавају ознаком: „контролисано име порекла“, која се налази на контролној маркици којом се обележава регистровано име порекла тог производа.

Обележавање и декларисање „Меда са Таре“ се врши у складу са законским одредбама на снази, односно у складу са посебним прописима којима се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране, као и квалитет меда и других пчелињих производа.

V. Опис производа, посебна својства и квалитет производа

„Мед са Таре“ је природна, слатка супстанца коју производе медоносне пчеле (*Apis mellifera L.*) прерадом нектара пореклом од већег броја различитих биљака, или из сокова (секрета) са живих делова биљака, или сакупљањем екскрета инсеката који се хране сишући сокове са живих делова биљака. Ове супстанце пчеле сакупљају на територији општине Бајина Башта у одређеном периоду године (након багремове паше, до краја интензивног цветања ливадског биља, у временском периоду када је ливадско биље доминантна пчелиња паша овог подручја), прерађују и додају сопствене специфичне супстанце, одлажу у ћелије саћа и дехидрирају до његовог сазревања.

Ради ближе детерминације физичко-хемијских и сензорских (органолептичких) карактеристика „Меда са Таре“, урађено је лабораторијско испитивање ових параметара за 26 узорака меда, пореклом са различитих, репрезентативних локалитета територије општине Бајина Башта. Испитивања су вршена у лабораторији „Центар за испитивање намирница (ЦИН)“, која је за та испитивања акредитована од стране националног акредитационог тела у складу са важећом верзијом стандарда ИСО 17025.

Ради ближе детерминације ботаничког порекла, односно поленских карактеристика „Меда са Таре“, урађено је лабораторијско испитивање поленског састава за 25 узорака меда, пореклом са различитих, репрезентативних локалитета територије општине Бајина Башта. Испитивања су вршена на Природно-математичком факултету, Универзитета у Новом Саду, Департмана за биологију и екологију, у лабораторији за палинологију, која је за та испитивања акредитована од стране националног акредитационог тела у складу са важећом верзијом стандарда ИСО 17025.

5.1 Физичко-хемијске особине

„Мед са Таре“ је зрео и густ мед, који се одликује нешто нижим садржајем воде у односу на максималну количину прописану законом. Максимални садржај воде у „Меду са Таре“ је 19 %.

Поред садржаја воде, „Мед са Таре“ се одликује и нешто нижим садржајем сахарозе у односу на максималну количину прописану законом. Максимални садржај сахарозе у „Меду са Таре“ је 4 g/100g производа.

Такође, једна од специфичности „Меда са Таре“ јесте и повишен садржај дијастазе у односу на минималну вредност ензима дијастазе прописане законом. Минимална вредност дијастазе у „Меду са Таре“ је 18 DN. О овоме видети више у Поглављу 6, односно у одељцима 6.1 и 6.2. Дефинисане вредности садржаја воде, садржаја сахарозе и вредности дијастазе се односе на „Мед са Таре“ у периоду непосредно након његове екстракције (у периоду до 90 дана од његовог екстраховања).

Све 3 напред наведене физичко-хемијске специфичности „Меда са Таре“ у директној су вези са природним одликама подручја на којем се пчелари и примењеном пчеларском технологијом (апитехничким мерама), односно са интеракцијом природних фактора и људских активности кључних за производњу „Меда са Таре“.

„Мед са Таре“ је цветни мед, односно медљиковац, произведен на територији општине Бајина Башта, одређених својстава:

c) Цветни мед:

- Физичко-хемијске карактеристике: максимални садржај воде 19%; максимални садржај сахарозе 4 g/100 g производа; минимална вредност дијастазе 18 DN; електрична проводљивост не виша од 0,8 mS/cm
- Сензорске карактеристике: конзистенција – од густо-течне до кристалне, са кристалима различите величине; боја – од жуте, преко боје ћилибара са или без црвенкастих тонова, до тамно смеђе; мирис – средње интензиван, на зељасте биљке, траву, сено, цвеће, воће, восак и сл; укус – средње сладак, благо до средње кисео, средње постојан, понекад благо горак или благо опор;
- Мелисопалинолошке карактеристике: обавезно садржи полен биљака из фамилија *Rosaceae*, *Asteraceae*, *Fabaceae*, као и полен биљака најмање 4 фамилије из групе од следећих 12 фамилија: *Lamiaceae*, *Apiaceae*, *Plantaginaceae*, *Ranunculaceae*, *Boraginaceae*, *Brassicaceae*, *Cistaceae*, *Rubiaceae*, *Tiliaceae*, *Hypericaceae*, *Saxifragaceae*, *Poaceae*, не сме садржати више од 2% полена уљане репице, више од 2% полена сунцокрета и више од 5% полена багрема.

d) Медљиковац:

- Физичко-хемијске карактеристике: максимални садржај воде 19%; максимални садржај сахарозе 4 g/100 g производа; минимална вредност дијастазе 18 DN; електрична проводљивост не мање 0,8 mS/cm; количина глукозе и фруктозе не мање од 45 g/100 g производа;
- Сензорске карактеристике: конзистенција – од густо-течне до кристалне, са кристалима различите величине; боја – од жуте, преко боје ћилибара са или без црвенкастих тонова, до тамно смеђе; мирис – средње интензиван, на зељасте биљке, траву, сено, цвеће, воће, восак и сл; укус – средње сладак, благо до средње кисео, средње постојан, понекад благо горак или благо опор;
- Мелисопалинолошке карактеристике: обавезно садржи полен биљака из фамилија *Rosaceae*, *Asteraceae*, *Fabaceae*, као и полен биљака најмање 4 фамилије из групе од следећих 12 фамилија: *Lamiaceae*, *Apiaceae*, *Plantaginaceae*, *Ranunculaceae*, *Boraginaceae*, *Brassicaceae*, *Cistaceae*, *Rubiaceae*, *Tiliaceae*, *Hypericaceae*, *Saxifragaceae*, *Poaceae*, не сме садржати више од 2% полена уљане репице, више од 2% полена сунцокрета и више од 5% полена багрема.

5.2 Сензорске (органолептичке) особине

Под сензорским (органолептичким) особинама меда подразумевају се: боја меда и његова конзистенција, мирис и укус меда. Ове особине варирају у зависности

„Мед са Таре“

од врсте биљака од којих мед потиче. Обзиром да је основна карактеристика подручја на којем се производи „Мед са Таре“ биодиверзитет, односно присуство великог броја различитих ливадских медоносних биљних врста (од којих су многе и лековите, а поједине и аутохтоне), та особина је битно утицала на велику разноврсност сензорских (органолептичких) особина „Меда са Таре“.

Конзистенција

„Мед са Таре“, у периоду непосредно након његовог центрифугирања тј. врцања (до 90 дана од његовог добијања) може бити различите конзистенције, од густо-течне до кристалисане (са кристалима различите величине).

Боја

„Мед са Таре“ може бити различитих боја и нијанси, и креће се од жуте, преко боје ћилибара са или без црвенкастих тонова до тамно смеђе боје и сл.

Мирис

Као и код других сензорских особина, „Мед са Таре“ може бити разноликог мириза. Углавном је реч о средње интензивном миришу, који подсећа на зељасте биљке, траву, сено, цвеће (нпр. јоргован), на воће, восак и сл.

Укус

„Мед са Таре“ може бити различите киселости (благо до средње кисео), средње сладак, средње постојаног укуса, понекад благо горак или благо опор и сл.

Због велике разноврсности биљних врста које утичу на конзистенцију, боју, мирис и укус „Меда са Таре“, сензорске (органолептичке) особине, саме по себи не могу се узети у обзир као независтан, самосталан фактор за његову идентификацију.

5.3 Мелисопалинолошка својства „Меда са Таре“

Поред одређених физичко-хемијских карактеристика, „Мед са Таре“ битно одређује и присуство полена одређених биљних врста суспендованог у меду, а који упућује на његово ботаничко порекло. Мелисопалинолошке анализе потврдиле су велику полифлорност „Меда са Таре“. Анализирани узорци су показали присуство полена следећих фамилија, родова, односно биљних врста: *Acer*, *Allium* *Muscari* tip, *Alnus*, *Amorpha fruticosa*, *Apiaceae A-tip*, *Apiaceae H-tip*, *Artemisia*, *Asteraceae - Senecio* tip (*Ambrosia forma*), *Asteraceae - Senecio* tip (*Erigeron forma*), *Asteraceae - Senecio* tip (*Senecio, Solidago*), *Asteraceae A-forma* (*Achillea*), *Asteraceae H-forma* (*Helianthus*), *Asteraceae J-forma* (*Centaurea jacea*), *Asteraceae S-forma* (*Carduus/Cirsium/Sarratula*), *Asteraceae T-forma* (*Taraxacum, Cichorium*), *Brasicaceae*, *Campanula*, *Caryophyllaceae*, *Castanea sativa*, *Cyperaceae*, *Cistaceae*, *Clematis*, *Cornus sanguinea*, *Cupressaceae*, *Echium*, *Epilobium*, *Ericaceae*, *Fabaceae*, *Fagus*, *Filipendula ulmaria*, *Fraxinus ornus*, *Gallium*, *Geum*, *Geranium*, *Gleditschia*, *Hypericum*, *Juglans*, *Knautia arvensis*, *Lamiaceae L-forma* (*Lamium*), *Lamiaceae M-forma* (*Origanum, Thymus, Mentha, Melissa*), *Lamiaceae S-forma* (*Salvia*), *Liliaceae*, *Loranthus*, *Lotus - grupa*, *Lythrum*, *Pinaceae*, *Plantago*, *Poaceae*, *Polygonaceae*, *Potentilla/Fragaria*, *Prunus/Malus/Pyrus*, *Quercus*, *Ranunculaceae*, *Rhamnaceae*, *Robinia pseudoacacia*, *Rubus*, *Rumex*, *Salix*, *Sambucus*, *Sanguisorba minor*, *Saxifraga*, *Teucrium*, *Tilia*,

Thalictrum, Trifolium, Trifolium pratense-grupa, Trifolium repens-grupa, Urtica, Vicia-tip, Viola - tip, Zea Mays.

Подручје на којем се одвија производња „Меда са Таре“ карактерише веома велики број биљних врста које припадају великим броју биљних родова и фамилија.

Обзиром на веома велики број присутних биљних врста, као и на чињеницу да су различите биљне врсте присутне у различитом обиму, и на то да оне нису подједнако присутне у свим деловима општине Бајина Башта, карактеризација „Меда са Таре“ је спроведена на нивоу биљне фамилије, као више ботаничке категорије. Изузетак су поједине биљне врсте које су веома изражена пчелиња паша у Србији (уљана репица, сунцокрет и багрем). Имајући у виду специфичности добијања овог меда, а пре свега:

- временски период у којем се пчелари (након завршетка багремове паше, односно након врцања багремовог меда, па све до краја ливадске паше), као и
- место на којем се пчелари (територија општине Бајина Башта, на којој доминирају биљне врсте одређених биљних фамилија, и где не постоји традиција гајења одређеног индустриског биља тј. уљарица попут сунцокрета и уљане репице), добијени резултати су анализирани и систематизовани по учесталости и заступљености у свим узорцима.

У ботаничком смислу, може се говорити о:

1. биљним фамилијама чије се биљне врсте могу наћи на свим локалитетима дефинисаног подручја и чији полен се обавезно мора наћи у „Меду са Таре“, и то полен биљака из фамилија *Rosaceae, Asteraceae* и *Fabaceae* које су мелисопалинолошком анализом детектоване у свим релевантним узорцима,
2. биљним фамилијама чије су биљне врсте одређеној (мањој или већој) мери присутне на подручју општине Бајина Башта и чији се полен у већој или мањој мери нашао у испитиваним узорцима тј. које су делимично обавезујуће, , , и то из биљних фамилија *Lamiaceae, Apiaceae, Plantaginaceae, Ranunculaceae, Boraginaceae, Brassicaceae, Cistaceae, Rubiaceae, Tiliaceae, Hypericaceae, Saxifragaceae, Poaceae*;
3. биљним врстама које нису карактеристичне за подручје општине Бајина Башта или биљним врстама чији се период цветања и медоношења углавном не поклапа са периодом производње „Меда са Таре“ а чији је полен детектован у овом меду (*Helianthus annus -Asteraceae, Brassica napus - Brassicaceae, Robinia pseudoacacia -Fabaceae*) и дозвољен је само у ограниченим количинама (Табела бр. 1).

Шематски тј. табеларно, ботаничко порекло „Меда са Таре“ је дато у табели бр. 1: Биљне фамилије које карактеришу ботаничко порекло „Меда са Таре“, у форми тзв. „семафора“, при чему:

- зеленом бојом су обележене биљне фамилије чије су биљне врсте обавезујући елемент „Меда са Таре“: *Rosaceae, Asteraceae, Fabaceae* (другим речима, „Мед са Таре“ мора садржати полен биљака из ове 3 фамилије);

„Мед са Таре“

- жутом бојом је обележено 12 биљних фамилија (*Lamiaceae*, *Apiaceae*, *Plantaginaceae*, *Ranunculaceae*, *Boraginaceae*, *Brassicaceae*, *Cistaceae*, *Rubiaceae*, *Tiliaceae*, *Hypericaceae*, *Saxifragaceae*, *Poaceae*) чије су биљне врсте факултативно обавезујуће у „Меду са Таре“ (другим речима, од датих 12 биљних фамилија „Мед са Таре“ мора садржати полен биљака од најмање 4 фамилије из ове групе); и

- црвеном бојом су обележене биљне врсте које нису карактеристичне за подручје пчеларења (уљана репица и сунцокрет), односно врста која јесте присутна, али њено цветање углавном није карактеристично за период добијања „Меда са Таре“ (багрем). Њихово присуство дозвољено је само у мањем садржају (највише 2 % полена уљане репице; највише 2 % полена сунцокрета и највише 5 % полена багрема), као последица ненамерног мешања или ванредних околности током пчеларских активности (нпр: касније цветање багрема на неким, релативно вишим локалитетима и сл.).

Табела бр. 1: Биљне фамилије које карактеришу ботаничко порекло „Меда са Таре“, у форми тзв. „семафора“

1	<i>Rosaceae</i>
2	<i>Asteraceae</i>
3	<i>Fabaceae</i>
4	<i>Lamiaceae</i>
5	<i>Apiaceae</i>
6	<i>Plantaginaceae</i>
7	<i>Ranunculaceae</i>
8	<i>Boraginaceae</i>
9	<i>Brassicaceae</i>
10	<i>Cistaceae</i>
11	<i>Rubiaceae</i>

12	<i>Tiliaceae</i>
13	<i>Hypericaceae</i>
14	<i>Saxifragaceae</i>
15	<i>Poaceae</i>

VI. Узрочна веза између посебних својстава и квалитета „Меда са Таре“ и описаног географског подручја

Француски појам тероар (*terroir*) је широк и има бројна значења. Под тероаром се подразумева динамични концепт карактеристика једног локалитета који се састоји од непроменљивих чиниоца (нпр. рељеф, клима, земљиште, биљни састав и други чиниоци животне средине) и променљивих фактора (начин и техника пчеларења, тип кошнице и сл.). Један од циљева сваког добrog пчелара је да истакне природна својства локалитета у меду који добија од својих пчелињих друштава. Одомаћен термин „Мед са Таре“ недвосмислено указује на висококвалитетан специфични пчелињи производ који потиче са подручја општине Бајина Башта. Са смелошћу се може тврдити да нам једино пчела омогућава да у једној капи „Меда са Таре“ упознамо дух Таре.

„Мед са Таре“ је вишецветни мед веома изражене полифлорности које су направиле медоносне пчеле на подручју општине Бајина Башта. У ужем смислу, његове специфичности, односно посебна својства и квалитет се огледају у:

1. специфичним физичко-хемијским особинама, са следећим вредностима у периоду до 90 дана од његовог екстраховања:
 - а) максимални садржај воде у „Меду са Таре“ је 19 %,
 - б) максимални садржај сахарозе у „Меду са Таре“ је 4 g/100g производа,
 - в) минимална вредност дијастазе у „Меду са Таре“ је 18 DN;
 - г) за медљиковац електрична проводљивост је не мања од 0,8 mS/cm и количина глукозе и фруктозе не мања од 45 g/100 g производа.
2. специфичном ботаничком пореклу:
 - а) „Мед са Таре“ мора садржати полен биљака из фамилија *Rosaceae*, *Asteraceae* и *Fabaceae*,
 - б) „Мед са Таре“ мора садржати полен биљака од најмање 4 фамилије из групе коју чини следећих 12 биљних фамилија: *Lamiaceae*, *Apiaceae*, *Plantaginaceae*, *Ranunculaceae*, *Boraginaceae*, *Brassicaceae*, *Cistaceae*, *Rubiaceae*, *Tiliaceae*, *Hypericaceae*, *Saxifragaceae* и *Poaceae*,
 - в) „Мед са Таре“ може садржати највише:
 - 2 % полена сунцокрета
 - 2 % полена уљане репице
 - 5 % полена багрема.

Све напред наведене специфичности су у ускују вези са природним и људским производним факторима на дефинисаном подручју.

6.1 Веза географских карактеристика подручја и производа

Основни чинилац који пресудно утиче на карактер „Меда са Таре“ јесте обиље биолошке разноврсности ливада и шума унутар територије Општине. По подацима НП „Тара“, идентификовано је 1156 биљних врста што чини око 1/3 флоре Републике Србије (видети поглавље 3.1.5 за више детаља).

Као илустрација повезаности „Меда са Таре“ са природним условима производног подручја, у табели број 2: Биљне фамилије, родови и врсте од значаја за састав „Меда са Таре“ приказани су неки од представника типичних биљних фамилија географског подручја на којем се пчелари. У табели бр. 2 је, поред биљних фамилија дат преглед и неких низких ботаничких категорија (биљни родови и биљне врсте) које се, између осталих, могу наћи на територији општине Бајина Башта. Листа родова и биљних врста није дефинитивна и коначна, већ је дата само оријентационо.

Табела бр. 2: Биљне фамилије, родови и врсте од значаја за састав „Меда са Таре“ (листа биљних родова и врста није коначна)

Редни број	Биљна фамилија	Неки од Родова биљака присутних на подручју општине Бајина Башта ³¹	Неке од биљних врста, представника Биљних фамилија / Родова присутних на подручју општине Бајина Башта ³²
1	<i>Rosaceae</i>	<i>Filipendula</i>	<i>Filipendula ulmaria</i> – суручица; плава кончара; медуника ...
		<i>Sanguisorba</i>	<i>Sanguisorba minor</i> – дињица; крвара ...
		<i>Rubus</i>	<i>Rubus caesius</i> - оструга; <i>Rubus fruticosus</i> - купина; <i>Rubus idaeus</i> - малина....
2	<i>Asteraceae</i>	<i>Centaurea</i>	<i>Centaurea jacea</i> – различак ...
		<i>Senecio</i>	<i>Senecio vulgaris</i> – костириш; драгичац; <i>Senecio cineraria (Jacobaea maritima)</i> – пустенасти костириш; сребрна пепељуга ...
		<i>Solidago</i>	<i>Solidago virgaurea</i> - златица; <i>Solidago canadensis</i> – канадска штапика ...
		<i>Erigeron</i>	<i>Erigeron annuus</i> - красолика; <i>Erigeron canadensis</i> – канадска худољетница
		<i>Taraxacum</i>	<i>Taraxacum officinale</i> – маслачак ...
		<i>Cichorium</i>	<i>Cichorium intybus</i> – цикорија; водопија ...
		<i>Carduus</i>	<i>Onopordum acanthium / Carduus acanthium</i> – обични стричак; <i>Carduus acanthoides</i> – бодљасти стричак

³¹ Листа биљних родова није дефинитивна и коначна, већ је дата само оријентационо

³² Листа биљних врста није дефинитивна и коначна, већ је дата само оријентационо

		<i>Cirsium</i>	<i>Cirsium arvense</i> – паламида њивска; <i>Cirsium oleraceum</i> – воденика, меки чичак; <i>Cirsium eriophorum</i> – коњски трн; <i>Cirsium heterophyllum</i> – разнолисна паламида
		<i>Serratula</i>	<i>Serratula tinctoria</i> – српак, српац
		<i>Achillea</i>	<i>Achillea millefolium</i> – хајдучка трава, спориш
		<i>Trifolium</i>	<i>Trifolium repens</i> – бела детелина <i>Trifolium pratense</i> – црвена детелина
		<i>Vicia</i>	<i>Vicia cracca</i> – птичија грахорица; <i>Vicia sativa</i> – обична грахорица; <i>Vicia oroboides</i> – жута грахорица; <i>Vicia villosa</i> – длакава грахорица
3	<i>Fabaceae</i>	<i>Lotus</i>	<i>Lotus corniculatus</i> - звездан
		<i>Melilotus</i>	<i>Melilotus officinalis</i> – жути кокотац; <i>Melilotus albus</i> – бели кокотац
		<i>Galega</i>	<i>Galega officinalis</i> - ждралевина
		<i>Onobrychis</i>	<i>Onobrychis viciifolia</i> - еспарзета
		<i>Medicago</i>	<i>Medicago lupullina</i> – ситна луцерка; <i>Medicago falcata</i> – жута луцерка
		<i>Ononis</i>	<i>Ononis spinosa</i> – зечији трн; <i>Ononis arvensis</i> – гладиш, гладишевина
		<i>Lathyrus</i>	<i>Lathyrus pratensis</i> – жути граор; <i>Lathyrus aphaca</i> – обични граор; <i>Lathyrus vernus</i> – пролетњи граор
4	<i>Lamiaceae</i>	<i>Origanum</i>	<i>Origanum vulgare</i> – вранилова трава;
		<i>Thymus</i>	<i>Thymus vulgaris</i> – тимијан; <i>Thymus serpyllum</i> – мајкина душица
		<i>Melissa</i>	<i>Melissa officinalis</i> - матичњак
		<i>Mentha</i>	<i>Mentha longifolia</i> – дуголисна мента (нана), коњски босилјак; <i>Mentha pulegium</i> – мирисна нана; <i>Mentha arvensis</i> – польска (нана) метвица
		<i>Clinopodium</i>	<i>Clinopodium vulgare</i> - чепић

		<i>Salvia</i>	<i>Salvia verticillata</i> – сјеруша / пршљенаста жалфија; <i>Salvia pratensis</i> – ливадска жалфија; <i>Salvia nemorosa</i> – степска жалфија; <i>Salvia officinalis</i> - жалфија
		<i>Urtica</i>	<i>Urtica dioica</i> – коприва, жара
		<i>Lamium</i>	<i>Lamium purpureum</i> – црвена мртва коприва; <i>Lamium amplexicaule</i> – њивска мртва коприва; <i>Lamium album</i> – бела мртва коприва
5	<i>Apiaceae</i>	<i>Anthriscus</i>	<i>Anthriscus sylvestris</i> - красуљица
		<i>Heracleum</i>	<i>Heracleum sphondylium</i> – медвеђа шапа
		<i>Pimpinella</i>	<i>Pimpinella anisum</i> - анис; <i>Pimpinella major</i> – велики бедринац; <i>Pimpinella saxifraga</i> – мали бедринац
		<i>Sanicula</i>	<i>Sanicula europaea</i> - милоглед
		<i>Eryngium</i>	<i>Eryngium campestre</i> – пољски котрљан
		<i>Daucus</i>	<i>Daucus carota</i> ssp. <i>Carota</i> – дивља мрква
		<i>Anethum</i>	<i>Anethum graveolens</i> - мироћија
		<i>Plantago</i>	<i>Plantago lanceolata</i> - мушки (усколисна) боквица; <i>Plantago major</i> – женски (широколисна) боквица; <i>Plantago media</i> – средња боквица
		<i>Clematis</i>	<i>Clematis vitalba</i> – обична павит; <i>Clematis flamula</i> – племенита павит
		<i>Ranunculus</i>	<i>Ranunculus repens</i> – пузви љутић; <i>Ranunculus acris</i> – жабњак љутић
6	<i>Plantaginaceae</i>		
7	<i>Ranunculaceae</i>		
8	<i>Boraginaceae</i>	<i>Echium</i>	<i>Echium vulgare</i> – лисичји реп; <i>Echium plantagineum</i> - лисичина
9	<i>Brassicaceae</i>	<i>Capsella</i>	<i>Capsella bursa pastoris</i> – хоћу-нећу, русомача, тарчужак
		<i>Sinapis</i>	<i>Sinapis arvensis</i> – пољска горушица
		<i>Bunias</i>	<i>Bunias erucago</i> - репушац
		<i>Barbarea</i>	<i>Barbarea vulgaris</i> - барица

10	<i>Cistaceae</i>	<i>Helianthemum</i>	<i>Helianthemum nummularium</i> – сунчев цвет
11	<i>Rubiaceae</i>	<i>Galium</i>	<i>Galium verum (minutum)</i> – ивањско цвеће; <i>Galium mollugo</i> – ливадска бројика; <i>Galium aparine</i> – обична (лепљива) бројика
12	<i>Tiliaceae</i>	<i>Tilia</i>	<i>Tilia cordata</i> – ситнолисна липа; <i>Tilia tomentosa</i> – сребрна липа
13	<i>Hypericaceae</i>	<i>Hypericum</i>	<i>Hypericum perforatum</i> - кантарион
14	<i>Saxifragaceae</i>	<i>Saxifraga</i>	<i>Saxifraga rotundifolia</i> - каменика; <i>Saxifraga cuneifolia</i> – клинастолисна каменика
15	<i>Poaceae</i>	<i>Avena, Lolium, Setaria, Alopecurus, Poa, Festuca, Sorghum, Cynodon, Digitaria ...</i>	
		Највише 2%	
		Највише 2%	
		Највише 5%	

Поред ове, директне везе између присутног биљног света на подручју општине Бајина Башта и ботаничког порекла / поленског састава „Меда са Таре“, биодиверзитет географског подручја утиче и индиректно на специфичности овог производа. Наиме:

- Велики број биљака које цветају у различито време утиче на продужени период пчелиње паше, која оријентационо траје од kraја маја-почетка јуна до почетка августа,
- Из тог разлога, ливадска паша на подручју општине Бајина Башта се може дефинисати као мирна и тиха пчелиња паша, коју карактеришу мањи уноси нектара на дневном нивоу, али у дужем временском периоду, што је супротно најзначајнијим, интензивним пчелињим пашама у Србији, попут багремове паше, која траје краће, а одликује је веома велики дневни унос нектара,
- Током мирне ливадске паше, пчеле дуже време проводе у сакупљању нектара, дневни уноси нектара у кошницу су мањи, па је самим тим обрада нектара постепенија, пре свега по питању утицаја пчелињих ензима на разградњу сахарозе (у глукозу и фруктозу). Као последица овакве паше и прераде нектара, добијени мед је богатији ензимима, као биолошки вредним супстанцама и показатељима аутентичности и квалитета меда, као што је дијастаза која је најзначајнији ензим у меду. Дијастаза је ензим кога пчеле додају у нектар током његовог усвајања и мањим делом може бити и биљног

порекла. Пчеле је не могу уклонити из меда и она остаје његов специфични састојак. Улога дијастазе је да разлаже сложене угљене хидрате у мање шећере који се даље могу лакше метаболизовати. Активност дијастазе је показатељ свежине и квалитета меда, као и технолошких поступака приликом прераде и паковања меда (уколико је дошло до његовог прогревања). Такође, добијени мед је богатији и редукујућим шећерима (као што су глукоза и фруктоза) уз истовремено релативно мањи садржај сахарозе,

- Електрична проводљивост меда повезана је са садржајем пепела (садржајем минерала), органских киселина и комплексних једињења у меду. Што је већи њихов садржај већа је и електрична проводљивост меда. Количина минерала у меду у зависности је од количине тих елемената у земљишту и биљкама где пчеле сакупљају нектар или медљику. Садржај минерала у медљици је већи у односу на нектарни мед. Електрична проводљивост је критеријум за разликовање цветног (нектарског) меда од медљиковца, а у складу са одредбама важећег правилника о квалитету меда.
- Поред тога, дуг период пчелиње паше, са мањим дневним уносима нектара, утиче и на дужи процес сазревања меда у кошници (и до 2 месеца), који се одвија у летњим месецима (оквирно: јун-јул), што свеукупно утиче на квалитетнији процес сазревања и зрелији тј. гушћи мед, са релативно нижим садржајем влаге.

6.2 Људски фактор тј. утицај човека на карактеристике производа

Пчеларство је одувек било широко распрострањено на подручју Општине, углавном међу земљорадницима, монаштвом и великашима са страшћу према пчели. Осим природних карактеристика географског подручја на којем се производи „Мед са Таре“, на његове специфичности утиче у значајној мери и људски фактор.

Пчеларство у овом крају на почетку XX века може се сагледати кроз извештај Српском пољопривредном друштву који се односи на 1909. годину, али је објављен 1923. године због балканских ратова и Првог светског рата. У извештају се наводи да је у срезу рачанском било 4 ћерзонке и 1494 вршкаре, да је било 62 кошница на 100 становника, односно 2,1 кошница на 100 хектара земље. Поред статистичких података у извештају је поменуто да Манастир Рача има 30 вршкара, а да Софија Драгојловић из Пилице, срез Рачански, има 70 вршкара.³³

Данас, на подручју општине Бајина Башта постоје и раде три удружења пчелара (Друштво пчелара „Полен“ Бајина Башта, Удружење професионалних пчелара „Оморика“ Бајина Башта, Удружење пчелара „Тара“ Перућац,) која укупно броје око две стотине чланова. Поред њих, на територији Општине постоје и пчелари који нису чланови наведених пчеларских удружења. Према попису из 2012. године, на територији општине Бајина Башта је постојало више од 5800 кошница.³⁴

³³ Ружић М. Доброслав и сар. (2013): Пчеларски речник 1904. Пчеларство некад и сад, 1854 - 1918, Издавање и производња (Ужице, Народни музеј, Друштво пчелара).

³⁴ Стратегија пољопривреде и руралног развоја Општине Бајина Башта (2019-2024) (2018).

„Мед са Таре“

Репутација имена „Меда са Таре“ је позната међу потрошачима те производ „Мед са Таре“ чини препознатљивим.

На свим инфо-таблама, као једна од драгоцености НП „Тара“, је поред осталих знаменитости (Манастир Рача, Некропола „Мраморје“, Панчићева оморика, Mrки медвед и сл.), наведен и „Мед са Таре“ као традиционалан производ датог подручја. Као прилог Елабората је дата слика једне од инфо-табли са подручја општине Бајина Башта.

Спроведене претраге међу релевантним медијима комуникације (нпр. друштвене мреже као савремена места сусрета учесника у промету) пружају одређене доказе о репутација имена „Мед са Таре“ као познатог планинског меда са Таре са посебним карактеристикама. Произвођачи користе препознатљиво име у сврху маркетинга (детаљније на следећим везама:
<https://maliprojzvodjaci.rs/projzvodjaci/med-sa-tare/>³⁵,
https://m.facebook.com/medsatare/?_rdr³⁶,
<https://www.facebook.com/prirodni.med.sa.tare/photos>)³⁷.

Репутација „Меда са Таре“ је доказана и кроз заинтересованост професионалних пчелара који практикују да селе своје пчелињаке да пчеларе у Општини Бајина Башта и да са пчеларима са овог подручја размењују мишљења и искуства добре пчеларске праксе. У Бајиној Башти се две деценије традиционално одржава јесењи скуп пчелара. Вест о датом скупу из 2017. године је објављена на вези: <http://www.glaszapadnesrbije.rs/vest150828.html>. Као прилог Елабората је дата фотографија екрана поменуте вести објављене 15.12.2017. године о организовању 14. традиционалног дводневног јесењег скупа на Тари.

На конкурсу за најбољи мед Србије за 2017. годину који је организовало Српско друштво за тестирање и оцењивање меда у сарадњи са Београдским удружењем пчелара, а уз подршку Центра за испитивање намирница и Научног института за ветеринарство Републике Србије, победио је мед који су произвела пчелиња друштва пчелара г. Јовица Ђурић из Бајине Баште (члан је Друштва пчелара „Полен“). Г. Јовица Ђурић је дана 28.6.2018. године добио Плакету за најбољи мед из Србије за 2017. годину, Диплому и пехар за „Најбољи мед из Србије за 2017. годину у категорији ливадског меда“. У видео објави г. Јовица Ђурића од 30. јуна 2018. године, а која је објављена након добијања признања, на вези <https://www.youtube.com/watch?v=9QdJ-7Oj4zU> се може чути да је победнички мед: „ливадски мед са Таре“ и сам пчелар говори о значају заштите географског порекла „Меда са Таре“. Као прилог Елабората су дате фотографије поменутих признања.

Општина Бајина Башта се према званичној класификацији сврстава у недовољно развијене те се њен развој утемељује на коришћењу предности коју даје очувана животна средина, као што су унапређење туристичке понуде, развој пољопривреде са акцентом на примену принципа Добре пољопривредне праксе, интегралне производње и органске производње хране. Таква производња у исто време обезбеђује и заштиту и очување животне средине и биодиверзитета, геодиверзитета предеонах особености. На подручју Општине постоје и пчелари који на својим пчелињацима спроводе методе органског пчеларења пошто су услови окружења повољни за ту сврху.

³⁵ Приступљено 4.2.2023. године.

³⁶ Приступљено 4.2.2023. године.

³⁷ Приступљено 4.2.2023. године.

Људски фактор на следећи начин долази до изражaja:

- Постављањем кошница са пчелама у оквиру подручја општине Бајина Башта пчелар бира локацију богату са ливадским медоносним биљем, што је основа за добијање „Меда са Таре“
- Врцањем и одвајањем меда који се налазио у медишном простору пре ливадске паше, односно доласком на ливадску пашу са празним рамовима у медишним наставцима, пчелар утиче на ботаничко порекло „Меда са Таре“. На тај начин, он утиче да полен суспендован у меду буде пореклом од биљака које расту на подручју општине Бајина Башта, у којем не би требало да буде меда из претходног медобрања, нпр: уљане репице или багрема. Дозвољено је одступање од максимум 2% полена уљане репице (количина која указује на ненамерно мешање), односно 5% полена багрема (количина која указује на ненамерно мешање или на касније цветање багрема на појединим микролокалитетима, које може бити у мањем обиму на релативно вишим теренима). Такође, пражњењем медишног простора пре почетка ливадске паше пчелар уклања количине претходно сакупљеног меда који је потенцијално богатији сахарозом у односу на ливадски (нпр: багремов мед),
- Момент скидања медишних наставака и екстракције меда из медишних рамова је веома битан за сама својства меда, јер недовољно сазрео мед има већу количину воде која у каснијој фази може утицати на кварење (ферментацију) меда. Уклањање медишта када је око $\frac{3}{4}$ саћа поклопљено воштаним поклопчићима, односно када је мед зрео је пресудно за добијање „Меда са Таре“ са максималним садржајем воде до 19 %, а одабир овог момента је одговорност пчелара,
- Да би „Мед са Таре“ одржao прописану вредност дијастазе (од најмање 18 DN), пчелар мора водити рачуна о температури, односно спречити прегревање меда у било којој од производних фаза. Наиме, изложеност меда високим температурама у нешто дужем временском периоду може имати негативан утицај на квалитет, односно на умањену активност дијастазе, ензима који се разлаже под утицајем високих температура. На пример, вентилација кошнице, начин врцања, услови чувања и обраде (паковања) меда су битни елементи под одговорношћу пчелара и веома важни за квалитет „Меда са Таре“.

VII Завршне одредбе

7.1 Подаци којима се доказује да производ потиче са назначеног географског подручја

Пчелар се стара да се придржава и да поштује прописани начин производње „Меда са Таре“, а контролу производње и посебних својстава врши сертификационо тело овлашћено од Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде за обављање послова контроле и сертификације пољопривредних и прехранбених производа са ознаком географског порекла. У циљу доказивања да добијени производ потиче са назначеног географског подручја (територија општине Бајина Башта) и да је реч о „Меду са Таре“, може се користити сет различитих података:

- Потврда о извршеном обележавању пчелињих друштава и регистрацији пчелињака, из које се може видети да ли је пчелињак лоциран на подручју општине Бајина Башта;
- Физички обиласак подручја пчеларења, током којег би се (кроз визуелна запажања, интервјуисање пчелара и преглед документације) могао сакупити већи број потребних података, као нпр: да ли је локација пчелињака унутар дефинисаног подручја; да ли су постављени празни медишни рамови у медишу на почетку ливадске паше; да ли је испоштована забрана прихрањивања; да ли се уклањање медишних наставака и врцање меда врше у одговарајућим условима и унутар дефинисаног подручја; да ли се води рачуна о следљивости „Меда са Таре“ и др.;
- Лабораторијски извештај о испитивању мелисопалинолошких својстава (поленски састав тј. ботаничко порекло) добијеног производа;
- Лабораторијски извештај о испитивању физичко-хемијских и органолептичких својстава добијеног производа;
- Извештаји о унутрашњим контролама испуњености услова прописаних овим Елаборатом (у случају да је реч о организованој производњи групе пчелара са успостављеним системом унутрашње контроле);
- И др.

7.2 Подаци о количини производа која се произведе у току једне године

Подаци о броју пчелара и пчелињих друштава на територији општине Бајина Башта прикупљени су из различитих извора: од самих пчелара, од представника сва 3 локална удружења пчелара, од представника локалне самоуправе, од кровне организације - Савеза Пчеларских Организација Србије (СПОС-а) и Управе за ветерину Р. Србије и сви говоре у прилог чињеници да се број пчелара и пчелињих друштава са којима се пчелари на територији општине Бајина Башта разликује од године до године, али креће око броја од 250 пчелара и око 10.000 пчелињих друштава.

Имајући у виду да се принос „Меда са Таре“ по пчелињем друштву у просеку креће око 8-12 kg, може се говорити о производном потенцијалу од 80 до 120 тона „Меда са Таре“ годишње.

Имајући у виду следеће:

- да пчелари у општини Бајина Башта у просеку поседују релативно мали број (око 30-50) пчелињих друштава, са којима углавном пчеларе стационирано или селе пчелиња друштва унутар граница дефинисаног подручја,
- да у Србији нема много локација на којима се може искористити ливадска паша и да постоји могућност да би неки од пчелара из других крајева Србије могли регистровати пчелињак унутар граница дефинисаног подручја тј. производити „Мед са Таре“,
- да општина Бајна Башта има развијену туристичку понуду у већем делу године, те да постоји могућност пласмана и вредновања локалних производа са додатом вредношћу,
- да унутар граница дефинисаног подручја постоје организације које имају интерес од позитивне повратне спрете коју производи са географским пореклом доносе (промоција географског подручја кроз специфичности локалних производа и промоција производа кроз специфичности географског подручја) - нпр: локална самоуправа, локална туристичка организација, НП „Тара“ и др.

реално је очекивати пораст интересовања за „Медом са Таре“, што може бити и додатан подстрек за развој пчеларства у општини Бајина Башта.

7.3 Одредбе о условима под којима се може користити име порекла, о правима и обавезама корисника имена порекла

Право да свој производ обележавају ознаком „име порекла“ или „контролисано име порекла“ имају лица:

- која су сертикована од стране овлашћеног и акредитованог сертификационог тела за производњу „Меда са Таре“ и
- којима је признат статус овлашћеног корисника, односно која су уписана у регистар овлашћених корисника имена порекла у Заводу за интелектуалну својину Републике Србије (овлашћени корисници са валидним сертификатом)

за мед:

- који је сакупљен пчелињим друштвима на ограниченом и дефинисаном подручју општине Бајина Башта;
- чија је екстракција (центрифугирање), складиштење, паковање у амбалажу за крајњег потрошача, обележавање и сл. спроведено на територији општине Бајина Башта;
- чија мелисопалинолошка својства задовољавају критеријуме посебних својстава „Меда са Таре“;
- чија физичко-хемијска својства задовољавају критеријуме посебних својстава „Меда са Таре“.

„Мед са Таре“

Поред обележавања производа, овлашћени корисници са валидним сертификатом имају право да речи „име порекла“ или „контролисано име порекла“ употребљавају на амбалажи, каталогима, постерима, огласима, понудама, рачунима и другим облицима промотивних материјала и пословне документације.

Обавезе овлашћених корисника имена порекла „Мед са Таре“ су: одржавање следљивости сертификованог производа у свим фазама производње; стављање у промет искључиво прописно обележеног и упакованог производа; производња „Меда са Таре“ и обезбеђивање константног квалитета овог производа у складу са одредбама овог Елабората; редовна контрола процеса производње и сертификација добијеног производа од стране овлашћеног и акредитованог сертификационог тела и др.

Лица која нису сертификувана од стране овлашћеног и акредитованог сертификационог тела за производњу „Меда са Таре“, односно немају статус овлашћеног корисника овог имена порекла не смеју да користе регистровано име порекла „Мед са Таре“, његов превод, транскрипцију или транслитерацију за обележавање производа, чак и ако се имену порекла додају речи као што су „тип“, „начин“, „имитација“, „врста“, „сличан као“, „по поступку“, односно било који сличан израз који упућује на име порекла, чак и ако је наведено истинито географско порекло производа.

Регистровано име порекла „Мед са Таре“ не може бити предмет уговора о преносу права, лиценци, залози, франшизи и слично.

Лице које повреди име порекла „Мед са Таре“ одговара по општим правилима о накнади штете. Ако је штета проузрокована намерно, накнада штете може се захтевати до троструког износа стварне штете, односно измакле користи.

Извори података:

1. Република Србија, Закон о ознакама географског порекла („Сл. гласник РС“, бр. 18/2010 и 44/2018 – др. закон);
2. Република Србија, Правилник о садржини захтева за регистровање ознака географског порекла и садржини захтева за признавање статуса овлашћеног корисника ознаке географског порекла („Сл. гласник РС“, бр. 93/2010 и 44/2018 – др. закон);
3. Република Србија, Правилник о условима, начину и поступку контроле квалитета и посебних својстава пољопривредних и прехранбених производа са ознакама географског порекла („Сл. гласник РС“, бр. 73/2010);
4. Република Србија, Правилник о квалитету меда и других производа пчела („Сл. гласник РС“, бр. 101/2015);
5. Стратегија одрживог развоја Општине Бајина Башта 2013-2023 (2013);
6. Стратегија пољопривреде и руралног развоја Општине Бајина Башта (2019-2024) (2018);
7. Просторни план Општине Бајина Башта (2012);
8. Југословенски институт за урбанизам и становање: Извештај о стратешкој процени утицаја просторног плана подручја посебне намене Националног парка „Тара“ на животну средину (2019);
9. План управљања Националног парка „Тара“ за период 2018.-2027. годину (2018);
10. Стручна основа за Национални парк Тара (2015);
11. Антонић Милош (1998): Развој пчеларства у средњевековној Србији;
12. Булић М. Дејан (2014): Насеља и становништво „земље“ Моравице (XIV – средина XVI века);
13. Антонић Милош (2007): Српска Црква и пчеларство кроз историју“ (I део);
14. Интернет презентација Општине Бајина Башта: www.bajinabasta.rs;
15. Интернет презентација Туристичке организације „Тара – Дрина“: www.taradrina.com;
16. Интернет презентација <https://maliproizvodjaci.rs/proizvodjaci/med-sa-tare/>;
17. Интернет презентација <https://m.facebook.com/medsatare/?rdr>;
18. Интернет презентација <https://www.facebook.com/prirodni.med.sa.tare/photos>;
19. Интернет презентација <https://www.youtube.com/watch?v=9QdJ-7Oj4zU>;
20. Интернет презентација <http://www.glaszapadnesrbije.rs/vest150828.html>;
21. Службени лист Општине Бајина Башта, број 6/2019 (2019);
22. Павловић Љуба (1930): Соколска Нахија. СЕЗб, Београд;
23. Ружић М. Доброслав и сар. (2013): Пчеларски речник 1904. Пчеларство некад и сад, 1854 - 1918, Издавање и производња (Ужице, Народни музеј, Друштво пчелара);
24. Ивана Коматина (2016): Црква и држава у српским земљама од XI до XIII века;
25. Кнежевић Зоран (2017): Извештај: Могућност за узгајање брзорастућих енергетских засада са аспекта расположивости пољопривредног земљишта у Републици Србији.