

UDRUŽENJE PČELARA OPŠTINE DIMITROVGRAD

SPECIFIKACIJA O ZAŠTITI GEOGRAFSKE OZNAKE „STAROPLANINSKI MED“



(DIMITROVGRAD, 2026)

PODACI O PROIZVODU

- Vrsta proizvoda koja se štiti: LIVADSKI MED
- Geografska oznaka: STAROPLANINSKI MED

Izradu specifikacije za registrovanje geografske oznake „Staroplaninski med“ podržala je Opština Dimitrovgrad, obezbeđivanjem sredstava za izradu analiza meda. Udruženje pčelara opštine Dimitrovgrad je isključivo odgovorno za sadržaj publikacije.

S A D R Ž A J

I.	OPIS GEOGRAFSKOG PODRUČJA SA KOGA POTIČE STAROPLANINSKI MED.....	4
•	Reljef	5
•	Klima	5
•	Voda	6
•	Vegetacija	7
•	Definisano područje sa koga potiče Staroplaninski med	10
•	Istorijski razvoj, tradicija i reputacija meda i pčelarske proizvodnje	13
II.	NAČIN I POSTUPAK PROIZVODNJE STAROPLANINSKOG MEDA	15
•	Izbor košnice	16
•	Izbor rase medonosne pčele	17
•	Sistem pčelarenja	18
•	Pregled pčelinjih društva	19
•	Upravljanje sa voskom / saćem	19
•	Upravljanje maticama	19
•	Prihranjivanje pčela	19
•	Zdravstvena zaštita pčela	20
•	Proizvodnja meda	20
•	Kontrola procesa dobijanja „Staroplaninskog meda“	21
•	Projektovana godišnja proizvodnja Staroplaninskog meda	22
III.	OPIS, POSEBNA SVOJSTVA I KVALITET STAROPLANINSKOG MEDA	23
•	Posebna svojstva i kvalitet Staroplaninskog meda	24
•	Senzorske karakteristike Staroplaninskog meda	24
•	Hemijska i mikrobiološka analiza Staroplaninskog meda	25
•	Polenska analiza Staroplaninskog meda	28
•	Uzročna veza između posebnih svojstva i kvaliteta Staroplaninskog meda i opisanog geografskog područja	31
•	Veza geografskih karakteristika područja i proizvoda	31
•	Utjecaj ljudskog faktora na karakteristike proizvoda	32
IV.	ODREDBE O NAČINU OBELEŽAVANJA STAROPLANINSKOG MEDA	38
•	Odredbe pod kojim uslovima ima pravo da koristi geografsku oznaku	39
•	Prilog 1. – Analize meda.	
•	Prilog 2. – Pismo podrške.	

I. OPIS GEOGRAFSKOG PODRUČJA SA KOGA POTIČE STAROPLANINSKI MED



Stara planina se nalazi na istoku Srbije na teritoriji Dimitrovgrada, Pirota, Knjaževca i Zaječara. Zahvata površinu od 142.219 hektara i 64 ara. Pod zaštitom je države kao prirodno dobro od izuzetnog značaja, svrstano u 1. kategoriju. Područje Stare planine proglašeno je za Park prirode od 1997. godine, kao područje izuzetno vredno sa stanovišta raznovrsnosti biljnog i životinjskog sveta i njihovih zajednica, kao i geoloških, geomorfoloških i hidroloških karakteristika.

Park prirode „Stara planina“ stavlja se pod zaštitu da bi se, u interesu nauke, obrazovanja i unapređenja kulture i održivog privrednog i demografskog razvoja, očuvali izuzetna raznovrsnost divljeg biljnog i životinjskog sveta.

Planinski masiv Stare planine se sastoji iz dva dela Zaglavka i Visoka. Stara planina predstavlja prostrani planinski venac u istočnoj Srbiji, i kao morfološka celina omeđena je dolinama Belog i Trgoviškog Timoka, i Visočice, a na istoku državnim granicom. Masiv Stare planine počinje od obronaka Vrške čuke (692 m n.v.) u okolini Zaječara, a zatim južno planinski venac postepeno povija na jugoistok gde postaje sve širi i viši, i u tektonskom pogledu sve složeniji.

RELJEF

Reljef Stare planine odlikuje se velikom raščlanjenošću. Osnovna karakteristika reljefa ove oblasti su oštro usečene i duboke doline kratkih tokova. Ova karakteristika uslovljena je, u najvećoj meri, geološkom građom terena. Reljef Stare planine je u osnovi tektonskog porekla (morfostrukture nastale su dejstvom tektonskih pokreta), a oblikovan je eluvijalnim, deluvijalnim, proluvijalnim, kolvijalnim, fluvijalnim i kraškim procesom.

Geološka građa Stare planine ukazuje da su se dejstvom endogenih i egzogenih sila zbivali različiti morfološki procesi, prvenstveno fluvijalne i kraške erozije koji su doveli do formiranja genetski raznovrsnih reljefnih obeležja, morfografski izraženih i morfometrijski reprezentativnih.

Endogeni reljef – Venac Stare planine u tektonskom pogledu predstavlja antiklinalu čije jezgro čine kristalasti škriljci i neki eruptivi (gabro, dijabaz, graniti i dr.). Svi oblici vulkanskog reljefa na Staroj planini razvijeni su u velikim masama stena gabra ili dijabaza, koje su nastale kao proizvodi bazične magmatske aktivnosti tokom kaledonsko-hercinskog perioda, ili granita koji su proizvod sinnabornog magmatizma hercinskog ciklusa koji se odigrao u mlađem paleozoiku, odnosno karbonu i permu (Aleksić i dr. 1981).

Erozivni reljef – Razaranje i preoblikovanje endogenog reljefa započelo je nakon završetka mlađeg paleozoika, odnosno hercinskog ciklusa i ogledalo se razvojem fluvio-denundacionog i kraškog procesa koji su ostavili brojne makro i mikro oblike. Fluvio-denundacioni oblici padinskog, denundacionog i fluvijalnog reljefa nastali su fizičkim razoravanjem stena i transportom eluvijalnog materijala gravitacijom, površinskim spiranjem ili erozijom rečnih tokova. Prema mehanizmu nastanka dele se na erozivne i akumulacione.

KLIMA

Klimatski elementi Stare planine pokazuju značajnu prostornu varijabilnost svojih srednjih vrednosti zbog velikog visinskog raspona podgorine i vrhova planine (koji dostižu 2.000 metara),

pružanja glavnog planinskog venca, diseciranosti reljefa sa čestim i velikim promenama nagiba i ekspozicija planinskih padina i dolinskih strana.

Najvišu srednju godišnju temperaturu vazduha ima Pirot (10,5°C) koji je, bez obzira na oko 160 m veću nadmorsku visinu, nešto topliji od Zaječara (10,4°C), verovatno zbog severnijeg položaja druge stanice i kontinentalnih klimatskih uticaja Vlaške nizije koji prodiru širokom dolinom Timoka. Najnižu srednju godišnju temperaturu ima Dimitrovgrad (9,7°C). Najhladniji mesec je januar sa negativnim prosečnim temperaturama na sve četiri stanice, pri čemu je ovaj mesec topliji u Pirotu i Dimitrovgradu (-0,8 i -1,3°C) nego u Knjaževcu i Zaječaru (-1,7 i -1,4°C). Najtopliji mesec je jul čije se srednje temperaturne vrednosti kreću od 20,9 u Zaječaru do 19,3°C u Dimitrovgradu.

Mesečni maksimum padavina je na svim stanicama u junu, izuzev u Zaječaru, Vratarnici i Toplom Dolu gde su majske padavine neznatno veće od junskih. Sekundarni maksimum padavina je krajem jeseni i na čitavih 17 stanica markiran je za mesec novembar, a na svega tri stanice - za decembar. Minimum padavina je početkom jeseni i na 16 stanica je vezan za mesec oktobar, a na ostale četiri glavni minimum je u septembru i avgustu. Najveću godišnju sumu padavina ima stanica Dojkinci – 944 mm; preko 800 mm padavina dobijaju Topli Do i Visočka Ržana, između 700 i 800 mm – 7 kišomernih stanica, i između 600 i 700 mm – 10 stanica, pri čemu je Zaječar imao najmanji višegodišnji prosek u analiziranom padavinskom nizu – 600.1 mm

Analiza podataka ukazuje na ujednačenost pluviometrijskog režima područja Stare planine. Jedna od njegovih dodatnih osobenosti je pomeranje glavnog padavinskog minimuma sa avgusta i septembra na oktobar, što je jedna od odlika planinsko-subplaninskog klimata koji se odlikuje nešto obilnijim letnjim padavinama od tipičnog umereno-kontinentalnog klimata.

Kao i svako planinsko područje, tako se i Stara planina odlikuje jakom vetrovitošću, posebno u otvorenim i istaknutim predelima planinskih grebena, vrhova, kosa i gornjih delova dolinskih strana. Preovlađuju vazдушna strujanja severozapadnog pravca koja pri ciklonalnom tipu vremena donose padavine. Međutim, značajna je i učestalost - kao i jačina severoistočnog, suvog i hladnog vetra koji predstavlja jugozapadni ogranak košave koja se u slivu Visočice lokalno naziva – krivak. Osim tog vetra, u Toplom Dolu stanovništvo spominje i vetar iz sever-severozapadnog pravca po imenu planinac za koji kažu da se spušta sa Midžora. Takođe, u svim godišnjim dobima javljaju se i vetrovi iz južnog i jugozapadnog pravca – zimi: suvi i hladni, a u proleće nešto topliji koji, pod nazivom jušnjak ili jugovina izazivaju naglo topljenje snega i bujično oticanje reka. Do severnih izdanaka Stare planine dospeva oslabljen, u istočnoj Srbiji poznat, zimski vetar severac zvani gornjak.

VODE

Vodotoci Stare planine koje dreniraju Nišava i Beli Timok, pripadaju uglavnom umereno-kontinentalnoj varijanti pluvio-nivalnog režima. Ovaj režim se odlikuje maksimumom vodostaja i proticaja sredinom proleća, pretežno u aprilu i minimumom krajem leta-početkom jeseni (avgust-oktobar). Većina vodotoka ima bujične odlike izražene kroz brzo „nadolaženje“ i zamućenje, odnosno naglo i znatno povećanje proticaja u odnosu na vreme i količinu izlučenih padavina (posebno Toplodolska i Dojkinačka reka, ali i izvorišni kraci Crnovrške i Radičevske reke, Balinačka reka i dr). Bujični karakter se iskazuje i kroz velike razlike između ekstremnih vrednosti minimalnih i maksimalnih proticaja.

Zbog velikih nagiba uzdužnih profila i snažne vertikalne erozije rečna korita su mahom usečena u matičnu stenovitu podlogu sa čestom pojavom brzaka i kaskadnih, slapovitih preloma. Na takvim mestima javljaju se i specifična evorsiona udubljenja, dimenzija od 0,5 (i manje) do 4 m (u prečniku), dubine 2-3 m, okruglastog i lučnog oblika, poređanih u rečnim koritima na različitim visinama u odnosu na nivo vode. Ova udubljenja, označena u naučnoj terminologiji kao „džinovski lonci“ imaju i narodne nazive: bučnice, kotlovi, kazani, kace. Od pravih vodopada najveći su vodopad Bobak na Crnovrškoj reci, između Balta Berilovca i Crnog Vrha, čiji je odsek visine 7 m.

Hidrografsku osobenost Stare planine, vezanu za krečnjačke terene, predstavljaju mini – ponornice i bigreni vodopadi.

Ponorski vodotoci se javljaju u zatvorenim kraškim depresijama: uvalama Vrtibog (na površi između Dojkinačke i Jovanovačke reke), Ponor (na temenu razvođa Dojkinačke i Jelovičke reke, u kojoj se nalaze dve kratke ponornice od kojih jedna gubi vodu u Ponorskoj pećini), poluzatvorenoj kraškoj depresiji zvanog, takođe, Ponor (između Jelovičke i Rosomačke reke) i u visećoj kraškoj dolini, opet, po imenu – Ponor između Rosomačke i Kameničke reke.

Podzemne vode Stare planine ističu u obliku izvora, vrela, pištevina i sličnih oblika difuznog isticanja, različitog položaja, izdašnosti, režima rada i temperature. Preovlađuju stalni izvori izdašnosti veće od 0,1 l/s čiji je ukupan broj procenjen na oko 500, izvora izdašnosti veće od 1 l/s ima samo dvadesetak, a od toga je samo 9 izvora koji, sa izdašnostima većim od 10 l/s, predstavljaju jaka kraška vrela (Jelovičko, Dojkinačko i Suvo vrelo, Bigar, Toplik, Suvodolsko, Korenatačko vrelo, vrelo u klisuri Aldinačke reke - između Gornje Sokolovice i Gradišta, Banjica kod Kalne). Veliki broj izvora je kaptiran i uređen u vidu česama: od ukupno 162 izvora, 25 je pretvoreno u česme. Takođe je znatan broj izvora kaptiran za potrebe lokalnog vodosnabdevanja.

VEGETACIJA

Biljni svet čine 1200 vrsta i podvrsta viših biljaka, među kojima je 115 enedemičnih vrsta, 40 vrsta koje predstavljaju prirodne retkosti Srbije, preko 100 zaštićenih i strogo zaštićenih vrsta i više od 50 vrsta koje se nalaze na spisku ugrožene evropske flore (među kojima su neke koje su svrstane u kategoriju kritično ugroženih, kao što su mužica, prečica, bor krivulj, rosulja i druge), 52 šumske, žbunaste i zeljaste biljne zajednice.

Stara planina je strogi prirodni rezervat sa velikim brojem raznovrsnih biljnih zajednica (fitocenoza): šumske, žbunaste, livadske, pašnjačke i tresavske. Visinski se uočavaju pojasevi sa pojedinim dominantnim vrstama: hrastov pojas, bukov pojas, smrčev pojas i pojas subalpijske žbunaste vegetacije.

Neke od ovih zajednica spadaju u endemične ili reliktno. Reliktne poludominantne šumske zajednice su: zajednica bukve, pančićeovog maklena i mečje leske (*Fago-Aceti intermediae* – *Colurentum*), zajednica hrasta, pančićeovog maklena i mečje leske (*Quercu – Aceri intermediae* – *Colurentum*), zajednica predplaninske bukve i drugih vrsta na silikatu (*Fagetum submontanum mixtum silicicolum*), zajednica grabića, hrasta i drugih drvenastih vrsta na krečnjaku (*Carpino orientalis – Quercetum mixtum calciolum*), zajednica jorgovana (*Syringetum vulgaris*), zajednica šleske vrbe i zelene jove (*Salici Alnetum viridis*).

Od fitocentoza livada i pašnjaka, endemične su: zajednica luka i oštrice (*Allio – Caricetum leavis*), zajednica velikog maklja (*Festucetum paniculatae*), zajednica borovnice i brusnice

(*Vaccinietum myrtilli*), zajednica rosulje i oštrica (*Drosero – Caricetum stellulatae*), zajednica režuhe i balkanske kiselice (*Cardamino – Rumicetum balcanicae*), zajednica crnog omana (*Telekietum specisae*) i zajednica zvončića i kamenica (*Symphandro – Saxifragetum moschatae*).

Do sada je izdvojeno nekoliko lokaliteta koji su proglašeni za stroge prirodne rezervate:

- Draganište - rezervat kojim je obuhvaćena zajednica šuma evropske smrče (*Picetum excelsae serbicum* Rudski 1949), koji izgrađuje tipičan pojas na Staroj planini;
- Golema reka - rezervat koji obuhvata autohtonu šumsku zajednicu tipa prašume, koju sačinjava zajednica planinske bukve (*Luzulo-Fagetum serbicum*), a namenjen je za očuvanje genofonda;
- Vražja glava - značajan lokalitet u šumskom kompleksu Stare planine, na kojem se može pratiti spontani razvoj i sukcesija biljnih vrsta koje su u njenom sastavu, a posebno planinskog javora (*Acer heldreichii*), kao endemita Balkanskog poluostrva. U tim šumama raste i retka biljna vrsta iz porodice vresova *Pirola minor*;
- Tri čuke - najinteresantniji lokalitet jer obuhvata retku subalpsku zajednicu bora krivulja (*Pinetum mughi*) na najvišim vrhovima i predstavlja jedino nalazište bora krivulja koje je do sada sačuvano;
- Smrče (Arbinje) - rezervat izdvojen zbog najočuvanijih i najlepših smrčevih šuma na Staroj planini i u Srbiji uopšte. Uz monodominantnu šumsku zajednicu smrče (*Piceum abietis montanum*) postoji tipična tresavska, sfagnumska zajednica sa stalno prinavljanim tresetom uz izvore i potoke (*Ass.Carici-Sphagno-Eriophoretum* R.Jov.1978);
- Kopren - značajan kao nalazište biljaka mesožderki, rosulje (*Drosera rotundifolia*) i vrsta iz roda *Pinguicula*.

Dugogodišnja istraživanja pokazala su da Stara planina spada u floristički najbogatije delove Srbije, Balkana i Evrope. Specifičan geografski položaj, raznovrsnost geološke podloge, nadmorska visina i istorijski razvoj uticali su na izuzetnu raznolikost biljnog sveta ovog područja. Na Staroj planini raste više od hiljadu različitih vrsta biljaka, od kojih preko sto predstavljaju endemite. Pod zaštitu je, kao prirodna retkost na području Srbije, stavljeno 40 vrsta. Neke od njih su: bor krivulj, zelena jova, stepski lužnjak, gorocvet, planinska sasa, kosovski božur, planinski javor, šumski ljiljan, tresavski kaćun, patuljasta perunika i dr.

Među prirodnim retkostima nalazi se i nekoliko vrsta orhideja, a svakako su značajne i druge retke vrste, među kojima neke i endemske: krilasti zvončić (*Campanula calycialata*), pikobojka (*Svertia perenis*), karpatska tocija (*Tozzia alpina carpatica*), Pančićeva žablja trava (*Senecio pancicci*), planinska zvončica (*Soldanella hungarica*), ruđevica (*Oxyria digyna*), debeljača (*Pinguicula leptoceras*), rosulja (*Drosera rotundifolia*), kukurijak (*Eranthis hyemalis*), žuta lincura (*Gentiana lutea*), i pegava lincura (*Gentiana punctata*). Mnoge od njih su takođe zaštićene ili se čak nalaze u Crvenoj knjizi flore Srbije.

Na obroncima Stare planine mogu se sresti, između ostalih, i sledeće lekovite vrste: obična kleka (*Juniperus communis*), kopitnjak (*Asarum europaeum*), rusa (*Chellidonium majus*),

sapunjača (*Saponaria officinalis*), zečji trn (*Ononis spinosa*), krušina (*Frangula alnus*), bela imela (*Viscum album*), divlja anđelika (*Angelica sylvestris*), žuta lincura (*Gentiana lutea*), poljski rastavić i mnoge druge.

Na Staroj planini rastu i gljive koje imaju, ili mogu imati ekonomsku vrednost, kakve su: kračun (*Agaricus macrosporus*), rudnjača (*Agaricus campestris*), – blagva ili knjeginja (*Amanita caesarea*), pravi vrganj (*Boletus edulis*), kraljevski vrganj (*Boletus regius*), lisičarka (*Cantharellus cibarius*), sunčanica (*Macrolepiota procera*) i druge.

Šumsko voće se može razmatrati sa aspekta organske hrane, ali i sa aspekta lekovitog bilja. Široko područje koje zahvata Stara planina ima raznovrsne biljne zajednice sa velikim brojem biljnih vrsta, samoniklog šumskog voća među kojima se svojom učestalošću i brojnošću mogu izdvojiti borovnica, brusnica i malina. Borovnica i brusnica češće su u zajednicama sa Četinarima, dok se malina najčešće sreće u bukovim šumama.

¹ Podatci preuzet iz publikacije – Biodiverzitet Stare planine u Srbiji – Regionalni centar za životnu sredinu za Centralnu i Istočnu Evropu, Beograd, februar 2007, ISBN 978-86-7550-050-6.

DEFINISANO PODRUČJE NA KOME SE PROIZVODI STAROPLANINSKI MED

Područje na kome se proizvodi Staroplaninski med definišemo kao „Staroplaninsko područje“ i ono obuhvata administrativne granice grada Pirot, opština Dimitrovgrad i Knjaževac kao i naseljena mesta Vratarnica, Mali Izvor i Selačka koje pripadaju gradu Zaječaru a čiji delovi katastarskih opština su u granicama Parka prirode „Stara planina“.



Slika 1. Karta R.Srbije sa administrativnim granicama opština i prikaz „Staroplaninskog područja“



Slika 2. Karta područja na kome se proizvodi Staroplaninski med

Naseljena mesta koja pripadaju gradu Pirot i opštinama Dimitrovgrad i Knjaževac u skladu sa Zakonom o teritorijalnoj organizaciji Republike Srbije („Službeni glasnik RS“, br. 129 od 29. decembra 2007, 18 od 1. marta 2016, 47 od 20. juna 2018, 9 od 4. februara 2020 - dr. zakon) su:

- Grad Pirot i naseljena mesta Bazovik, Barje Čiflik, Basara, Bela, Berilovac, Berovica, Blato, Brlog, Velika Lukanja, Veliki Jovanovac, Veliki Suvodol, Veliko Selo, Visoka Ržana, Vlasi, Novi Zavoj, Vojnegovac, Vranište, Gnjilan, Gornja Držina, Gostuša, Gradašnica, Gradište, Dobri Do, Dojkinci, Držina, Zaskovci, Izvor, Jalbotina, Jelovica, Kamik, Koprivštica, Kostur, Krupac, Kumanovo, Mala Lukanja, Mali Jovanovac, Mali Suvodol, Milojkovac, Mirkovci, Nišor, Obrenovac, Oreovica, Orlja, Osmakova, Pakleštica, Pasjač, Petrovac, Pirot (grad), Pirot (van varoši), Zavoj, Planinica, Pokrevenik, Poljska Ržana, Ponor, Prisjan, Ragodeš, Rasnica, Rosomač, Rsovci, Rudinje, Sinja Glava, Slavinja, Sopot, Srečkovac, Staničenje, Sukovo, Temska, Topli Do, Trnjana, Cerev Del, Cerova, Crvenčevo, Crnoklište, Činiglavci, Šugrin.
- Opština Dimitrovgrad i naseljena mesta Baljev Dol, Banjski Dol, Barje, Bačevo, Bilo, Bračevci, Brebevnica, Verzar, Visočki Odorovci, Vlkovija, Vrapča, Gojin Dol, Gornja Nevlja, Gornji Krivodol, Gradinje, Grapa, Gulenovci, Dimitrovgrad, Donja Nevlja, Donji Krivodol, Dragovita, Željuša, Izatovci, Iskrovci, Kamenica, Kusa Vrana, Lukavica, Beleš, Mazgoš, Mojinci, Paskašija, Petačnici, Petraš, Planinica, Poganovo, Prača, Protopopinci, Radejna, Senokos, Skrvenica, Slivnica, Smilovci, Trnski Odorovci.

- Opština Knjaževac i naseljena mesta Aldina Reka, Aldinac, Balanovac, Balinac, Balta Berilovac, Banjski Orešac, Beli Potok, Berčinovac, Božinovac, Bulinovac, Bučje, Balevac, Vasilj, Vidovac, Vina, Vitkovac, Vlaško Polje, Vrtovac, Gabrovnica, Glogovac, Gornja Kamenica, Gornja Sokolovica, Gornje Zuniče, Gradište, Grezna, Debelica, Dejanovac, Donja Kamenica, Donja Sokolovica, Donje Zuniče, Drvnik, Drenovac, Drečinovac, Žlne, Žukovac, Zorunovac, Zubetinac, Inovo, Jakovac, Jalovik Izvor, Janja, Jelašnica, Kaličina, Kalna, Kandalica, Knjaževac, Koželj, Krenta, Lepena, Lokva, Manjinac, Miljkovac, Minićevo, Mučibaba, Novo Korito, Ošljane, Papratna, Orešac, Petruša, Podvis, Ponor, Potrkanje, Pričevac, Ravna, Ravno Bučje, Radičevac, Rgošte, Repušnica, Svrljiška Topla, Skrobnica, Slatina, Stanjinac, Staro Korito, Stogazovac, Tatrarnica, Trgovište, Trnovac, Čuštica, Crvenje, Crni Vrh, Šarbanovac, Šesti Gabar, Štipina, Štitarac, Štrbac, Šuman Topla.

Naseljena mesta – Vratarnica, Mali Izvor i Selačka u skladu sa Zakonom o teritorijalnoj organizaciji Republike Srbije („Službeni glasnik RS“, br. 129 od 29. decembra 2007, 18 od 1. marta 2016, 47 od 20. juna 2018, 9 od 4. februara 2020 - dr. zakon) pripadaju teritoriji Grada Zaječar.

ISTORIJSKI RAZVOJ I TRADICIJA I PČELARSKÉ PROIZVODNJE NA STAROJ PLANINI

Raznoliki sastav flore koja se nalazi na području Stare planine i duga pčelarska tradicija doprineli su razvoju bogate prakse, znanja i veština pčelara u vezi sa optimalnim korišćenjem ispaše i načinu postavljanja košnica na pojedinim lokacijama. Sve to omogućava da se sa ovog područja dobije veoma kvalitetan med.

Pčelarstvo na Staroj planini ima duboke korene, protežući se kroz različite periode i uslove. Pčele su čuvane u košnicama trmkama (trnkama, vrškarama), koje su bile opletene od vrbovog pruća a spolja omazane goveđom balegom, ređe ilovačom. Zbog svog oblika zovu se još i vrškare. Vrednost jedne trmke sa pčelinjim društvom bila je jednaka vrednosti jedne ovce.

Na teritoriji Srbije krajem 19. i početkom 20. veka naglo počinje rast broja novih košnica sa pokretnim saćem, takva tendencija je zabeležena i u mestima koja se nalaze na području Stare planine. Tokom 1910. godine na teritoriji pirotskog i timočkog okruga košnice sa pokretnim saćem činile su 91,03 odnosno 90,84% od ukupnog broja košnica, dok preostalih 8,97 odnosno 9,16% su takozvane trmke (trnke, vrškare).

Tabela 1. Prikaz broja košnica sa pokretnim saćem i trmkama (trnkama, vrškarama) – 1910. godine

OKRUG	Košnice sa pokretnim saćem	%	Vrškare	%	UKUPNO
Pirotski	15.136	91,03	1.492	8,97	16.628
Timočki	19.617	90,84	1.979	9,16	21.596
Srbija	236.900	87,82	32.868	12,18	269.768

Na osnovu predstavljenih podataka može se videti broj i procenat košnica sa pokretnim saćem i vrškara na području pirotskog i timočkog okruga, kao i odnos broja i procenta košnica sa definisanog područja za proizvodnju Staroplaninskog meda i teritorije cele Srbije.

Početkom dvadesetog veka na području Stare planine počinje sve intenzivnija proizvodnja meda i udruživanje pčelara o kome svedoči i oglas u listu „Nišava“ iz 1910 godine (44/10) <https://staricaribrod.org/sr/2016/02/15/nishava-jul-sept-1910/> koji se izdaje u Dimitrovgradu (tadašnjem Caribrodu). U oglasu koji objavljuje Pčelarsko društvo „Visok“ iz sela Donji Krivodol, prodaje se 7.000 kg centrifugiranog meda. Mali oglas štampan u lokalnom listu daje nam informaciju da proizvodnja meda u to vreme dobija i svoju komercijalnu vrednost i isti se nudi tržištu. Pored toga med se prodaje od strane pčelarskog društva koje je registrovano na lokalni i nosi ime teritorijalne celine koja se nalazi na području Stare planine. U oglasu stoji da je med centrifugiran koje nam svedoči o već prisutnoj opremi za vrcanje meda pomoću centrifuge.

Između dva rata pčelarstvo i proizvodnja meda i voska postaje sastavni deo izložba organizovanih od strane Srpskog poljoprivrednog društva. Srebrnu diplomu dodeljenu Stoimenu Jelenkoviću iz sela Visočki Odorovci na izložbi provedenoj u Pirotu prilažemo kao dokaz o vrednovanju pčelarstva 1930 godine i razvoju proizvodnje meda. Učestvovanje pčelara na izložbama i ponuda kvalitetnog meda predstavlja novu potrebu proizvođača da se takmiče i promovišu svoje proizvode.

² Tabela je urađena na osnovu podataka koji su objavljeni u publikaciji *Prethodni rezultati popisa stanovništva i domaće stoke u Kraljevini Srbiji 31. decembra 1910. godine, Beograd 1911.*



Slika 3. Srebrna diploma dodeljena Stoimenu Jelenkoviću iz sela Visočki Odorovci na izložbi provedenoj u Piroth 1930 godine.

Staroplaninski med već duži niz godina postoji na tržištu i prodaje se kao „Staroplaninski med“ ili „Med sa Stare planine“. Staroplaninski med se prodaje kao livadski med. Med se prodaje uglavnom od manjih proizvođača na lokalnim pijacama i u okviru samih poljoprivrednih gazdinstava. Proizvođači koriste mnogobrojne lokalne turističke manifestacije kako bi predstavili „Staroplaninski med“ široj javnosti.

II. NAČIN I POSTUPAK PROIZVODNJE STAROPLANINSKOG MEDA



IZBOR KOŠNICE

Na osnovu dosadašnjih iskustva kao i najzastupljenijih tipova košnice pčelara koji učestvuju za dobijanje Staroplaninskog meda koriste se Dadan – Blat košnice i Langstrot – Rut košnice.

- **Dadan – Blat košnica**

Ova košnica je pogodna za velike i stacionirane pčelinjake, jer se njome ne može primeniti najsavremenija tehnologija pčelarenja. Najveći nedostatak ove košnice su nejednaki ramovi (okviri) u plodištu i medištu, dok joj se za prednost pripisuju mogućnost dobrog zimovanja pčelinje zajednice.

Ova košnica se sastoji od podnjače, jednog dubokog nastavka (tela) koje služi za plodište, dva polunastavka (plitka tela) koja služe za medište, poklopne daske, zbege, mreže, krova-poklopca, 12 normalnih ramova unutrašnjih dimenzija 420 x 270 mm i 24 poluramova unutrašnjih dimenzija 420 x 115 mm. U novije vreme, sve je popularnija DB košnica sa 10 ramova.



Slika 4. Dadan – Blat košnica



Slika 5. Langstrot Rutova košnica

- **Langstrot Rutova košnica**

LR ili Langstroth Rutova košnica je košnica koja se sastoji od tri jednaka nastavka spoljašnje visine 242 mm. LR okvir je spoljašnje visine 232 mm dok je dužina satonoše 480mm. To je za 1cm duže od satonoše kod DB okvira, a po visini čak za 7,00 cm kraće od okvira kod DB košnice. Kod LR košnice može da se dva nastavka koriste za plodište i međusobno da im se menjaju mesta. To je podsticaj za razvoj legla, a kao meru protiv rojenja posebno preporučuju umetanje trećeg nastavka sa satnim osnovama ili izgrađenim saćem između ta dva nastavka LR košnice u pčelinjaku. To je košnica koja se sastoji od tri jednaka nastavka spoljašnje visine 242 mm.

IZBOR RASE MEDONOSNE PČELE

Pčelari za proizvodnju Staroplaninskog meda koriste domaću medonosnu pčelu (*Apis mellifera carnica*). Domaća medonosna pčela (*Apis mellifera carnica*) je za nas najvažnija rasa pčela rasprostranjena na našim prostorima.

Apis mellifera carnica karakterišu sivkasti prstenovi pokriveni belim dlačicama. Pčelinja društva ove rase su dosta mirna, imaju brz prolećni razvoj, sklona su rojenju, što često zavisi od lokalnih uslova ili načina pčelarenja (Shepard, 1986).



Slika 6. Domaća medonosna pčela (*Apis mellifera carnica*)

Društva su produktivna daju visoke prinose meda, kada vladaju povoljni uslovi paše. Med poklapaju belim poklopcima, što je značajno kod proizvodnje meda u saću. Inače, dobro zimuju i ekonomična su u potrošnji hrane (Goetze, 1964). U svetu postoji veliko interesovanje za ovu pčelu. Krajem prethodnog i početkom prošlog veka, slovenački pčelari Ambrožič i Stragar odigrali su ključnu ulogu u rasprostiranju ove pčelinje rase prodajom na hiljade rojeva – čuvenih kranjčiča (Kulinčević, 2006).

SISTEM PČELARENJA

U postupku dobijanja Staroplaninskog meda propisuje se stacionarni način pčelarenja isključivo u definisanom području i ono obuhvata administrativne granice grada Pirot, opština Dimitrovgrad i Knjaževac kao i naseljena mesta Vratarnica, Mali Izvor i Selačka koje pripadaju gradu Zaječaru.

Lokacija pčelinjaka treba da obezbedi da pčelinja društva dobijaju dovoljno jutarnje svetlosti i toplote. Košnice ne smeju biti smeštene na mestu gde se akumulira vlažnost vazduha tj. položaj treba da omogući blago strujanje vazduha (provetrost) i oceditost terena.

Košnice treba da budu izdignute od zemlje i, po pravilu, blago nagnute ka napred kako bi se onemogućilo zadržavanje vlage u košnici. Lokacija pčelinjaka (u toku vegetacije) treba da obezbedi pčelama pristup nektaru i polenu. Na pčelinjaku pčelar treba da obezbedi pčelama pristup dovoljnoj količini čiste vode, ukoliko u okolini pčelinjaka nema prirodnih resursa čiste vode.

Pčelinjak treba da bude identifikovan ID brojem, u skladu sa zahtevima nacionalnog zakonodavstva. Pored toga, obavezni elementi identifikacije pčelinjaka su broj pčelinjih društava koja mu pripadaju i njihove oznake. Košnice trebaju da budu vidno obeležene, sa uspostavljenim sistemom vođenja evidencije pčelarskih radova, što je prvi i najvažniji deo uspostavljanja sledljivosti primarne proizvodnje na pčelinjaku.

Dozvoljena je upotreba košnica (tela i ramovi) koje su izgrađene od prirodnog materijala (drveta). Dozvoljena je upotreba sredstava za zaštitu drveta (ulja, lakova, boja i sl.) samo sa spoljašnje strane košnice i po rubovima elemenata košnice, dok je upotreba ovih sredstava u unutrašnjosti košnice zabranjena. U unutrašnjosti košnice je dozvoljena upotreba samo pčelinjih proizvoda (vosak i propolis). Ovo je obaveza svakog pčelara.



Slika 7. Pčelinjak u selu Verzar opština Dimitrovgrad – vlasnici Sreten Igov i Ivan Nakov

PREGLED PČELINJIH DRUŠTVA

Nakon perioda zimskog mirovanja neophodno je obaviti pregled pčelinjih društava i zatečenog stanja. Treba obratiti pažnju na količinu pčela (broj ulica), prisutnost legla, prisutnost matice (na osnovu legla i/ili vizuelno), procenu rezervi hrane, zdravstveno stanje pčela (simptomi i znaci bolesti), intervencije u vezi sa pregledom (sužavanje/proširenje plodišta, čišćenje podnjače, prihranjivanje, vanredna zamena matice, druge napomene) i sl.

Krajem leta i početkom jeseni (period avgust-septembar) neophodno je obaviti pregled pčelinjih društava. Nakon poslednjeg oduzimanja medišnih nastavaka/polunastavaka, neophodno je izvršiti tzv. „jesenji“ pregled pčelinjih društava, koji je osnova za dalje intervencije i uspešno prezimljavanje pčela. Treba obratiti pažnju na kvalitet saća, kvalitet matice, količinu pčela, količinu legla, količinu rezervi hrane, zdravstveno stanje pčela (simptomi i znaci bolesti), intervencije u vezi sa pregledom (tretiranje protiv bolesti i štetočina, broj oduzetih starih ramova za zamenu saća, zamena matice, spajanje pčelinjih društava, dohranjivanje, zamena ramova sa medljikom, druge napomene) i sl.

U toku godine neophodno je obavljanje pregleda pojedinih pčelinjih društava na osnovu kojih pčelar preduzima određene apitehničke mere. Na osnovu zatečenog stanja (npr: uvid u zdravstveno stanje pčela, količinu legla, količinu hrane – meda, polena i perge i dr.), preduzimaju se neophodne mere (sužavanje/proširivanje prostora, dodavanje ramova sa izgrađenim saćem, dodavanje satnih osnova, zamena matice, dodavanje nastavaka/polunastavaka, spajanje društava, veštačko razrojavanje, prihranjivanje, tretiranje protiv bolesti i štetočina i sl.).

UPRAVLJANJE VOSKOM/SAĆEM

Posebno se mora voditi računa o vosku i satnim osnovama. Za sve košnice koje učestvuju u proizvodnji Staroplaninskog meda satne osnove se moraju proizvoditi od voska sa područja koje je definisano za proizvodnju istog.

UPRAVLJANJE MATICAMA

Sve pčelinje matice u košnicama koje se uključuju u proizvodnju Staroplaninskog meda moraju biti obeležene opalit pločicama sa brojem i bojom koja internacionalno važi za godinu proizvodnje. Matice se uvode u proizvodnju svake godine na prvom prolećnom pregledu.

Neophodno je da pčelinja društva uđu u zimski period sa maticom ne starijom od 2 godine, koja polaže kompaktno leglo. Sa tim u vezi, potrebno je najkasnije svake druge godine izvršiti zamenu matica u pčelinjim društvima, odnosno tokom svake godine zameniti najmanje polovinu matica na pčelinjaku, a po potrebi i više.

PRIHRANJIVANJE PČELA

Nije dozvoljeno obavljanje prihranjivanja pčela tokom sakupljanja viškova meda u medišnom prostoru tj. u prisustvu medišnih nastavaka/polunastavaka.

Vreme i količina dodavanja hrane za pčele treba da budu takvi da omoguće da sva količina hrane bude utrošena od strane pčela pre početka intenzivne pčelinje paše, odnosno pre dodavanja medišnih nastavaka/polunastavaka, kako bi se eliminisao rizik od skladištenja hrane za pčele u medišnom prostoru, i da dodata količina tečne, lako kvarljive hrane bude iskorišćena u optimalnom roku (48 sati).

Prihranjivanje pčela treba vršiti nakon pregleda pčelinjih društava i u skladu sa zatečenim stanjem, bilo da je reč o interventnom prihranjivanju ili o stimulativnom prihranjivanju.

ZDRAVSTVENA ZAŠTITA PČELA

Samo zdrave pčelinje zajednice se uključuju u proizvodnju Staroplaninskog meda. Potrebno je da pčelar učestvuje u sprovođenju Programa mera zdravstvene zaštite pčela i da na osnovu toga pribavi Uverenje o zdravstvenom stanju svojih pčelinjih društava.

Pčelar treba da je upoznat sa osnovnim simptomima i merama prevencije najvažnijih zaraznih (i parazitskih) bolesti pčela i pčelinjeg legla, i da u slučaju sumnje na prisustvo o tome obavesti veterinara ili veterinarskog inspektora, i postupa po njihovim daljim uputstvima.

Prilikom tretmana protiv bolesti pčela i pčelinjeg legla potrebno je da se pčelar pridržava uputstava proizvođača terapijskog sredstva, odnosno odredbi o koncentraciji, količini, načinu primene, vremenu primene (vremenskom trajanju tretmana, uslovima spoljašnje temperature i sl.), postojanju karence i dr.

Zabranjena je upotreba antibiotika (uključujući i fumagilin), kako u svrhu lečenja bolesti pčela i pčelinjeg legla tako i u svrhu njihove prevencije.

PROIZVODNJA MEDA

Med koji se dobija na definisanom geografskom području Stare planine se mora vratiti samo kada je poklopljeno najmanje 2/3 površine meda na mednom okviru. Za dobijanje Staroplaninskog meda ključan je periodu u kome kao pčelinja paša dominira livadsko bilje. Za dobijanje Staroplaninskog meda koristi se med koji se dobija nakon završetka bagremove paše i vrcanja bagremovog meda pa sve do kraja cvetanja livadskih trava. Period u zavisnosti od vremenskih uslova može da bude veoma rastegljiv i počinje od maja ili juna pa traje do avgusta ili septembra. Zbog bagremove paše koja na području Stare planine može da bude zanemarujuća ili da ne prisustvuje tokom godine, prihvata se med koji ima do 3% polenovih zrna bagrema.

Sav pribor i oprema koji se koriste za otklapanje saća i centrifugiranje meda otklapači saća, pčelarske viljuške, pčelarski noževi za otklapanje saća, korita za otklapanje, posude za voštano-medne poklopčiće, centrifuga, cedila, kante za med i dr. moraju biti čisti na početku rada.

Prilikom centrifugiranja, u med mogu dospeti određene mehaničke primese (delovi voska, drveta i sl.) i sa tim u vezi pčelar treba da preduzima mere za sprečavanje i odstranjivanje takvih primesa korišćenjem makrofiltera od nerđajućeg materijala tj. duplih sita (cedila) prilikom prihvata meda iz centrifuge, odnosno skidanjem površinskog sloja meda u kantama sa medom nakon taloženja, odnosno dospevanja nečistoća na površinu.

Prostor za skladištenje meda treba da je čist i suv, zamračen tj. sa ograničenim prisustvom svetlosti i sa temperaturom od najviše 25°C (optimalna temperatura skladištenja je 10°C – 20°C). U istoj prostoriji nije dozvoljeno skladištenje supstanci koje bi mogle biti izvor kontaminacije. Prazne posude i ambalaža za skladištenje i pakovanje meda treba da su uskladištene u suvom i čistom prostoru, odvojeno od supstanci koje bi mogle biti izvor kontaminacije. Dozvoljeno je skladištenje posuda i ambalaže za med u istim prostorijama u kojima se skladišti med.

Med se pakuje u staklenu ambalažu sa metalnim izolovanim poklopcem ili odgovarajućim drvenim poklopcem sa potrebnom izolacijom. Med se pakuje u tegle zapremine ne veće od 720 ml.

Staroplaninski med se proizvodi, prerađuje i priprema u celini na definisanom geografskom području koje obuhvata administrativne granice grada Pirota, opština Dimitrovgrad i Knjaževac, kao i naseljena mesta Vratarnica, Mali Izvor i Selačka koje pripadaju gradu Zaječaru.

KONTROLA PROCESA DOBIJANJA STAROPLANINSKOG MEDA I PODACI KOJIMA SE DOKAZUJE DA PROIZVOD POTIČE SA NAZNAČENOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA

Proizvođači Staroplaninskog meda tokom procesa proizvodnje primenjuju sistem sledljivosti kao dokaz da proizvod Staroplaninski med potiče sa definisanog geografskog područja. Proces kontrole dobijanja Staroplaninskog meda se odvija trostepeno uz kontrolu pčelara/proizvođača, komisije i sertifikacionog tela.

Obaveze u procesu dobijanja Staroplaninskog meda pčelara su: provera kvaliteta izrade košnica, provera kvaliteta pčelinje zajednice, provera zdravstvenog stanja pčelinje zajednice, uvođenje, evidentiranje i obeležavanje matica pri prvom prolećnom pregledu. Pčelar mora voditi računa o sledljivosti Staroplaninskog meda, odnosno mora vršiti njegovu identifikaciju u svim fazama proizvodnje i jasno ga fizički razdvojiti od meda koji to nije.

Komisiju drugog nivoa interne kontrole predstavljaju predstavnik udruženja pčelara i predstavnik nadležne veterinarske službe. Predstavnik udruženja pčelara delegira se od strane organa udruženja pčelara. Udruženje koje delegira svog predstavnika mora da je član SPOS-a. Predstavnik veterinarske službe delegira veterinarska organizacija koja sprovodi mere zdravstvene zaštite životinja. Sve odluke se donose konsenzusom.

Obaveze drugostepene komisije su: potvrđuje da proizvod potiče definisanog geografskog područja, u slučaju tihe zamene ili gubitka matice na drugi način utvrđuje stanje u pčelinjoj zajednici i ponovo obeležava novouvedenu maticu i kontroliše stanje zajednice; po prijavi pčelara utvrđuje zdravstveno stanje u pčelinjoj zajednici i preduzima potrebne mere zaštite i preventive; kontrola kupažiranja, egalizacije i pakovanja meda u tegle; sprovođenje aktivnosti u sprovođenju postupaka za dobijanje Staroplaninskog meda.

Treći nivo kontrole sprovodi sertifikaciono telo, ovlašćeno od strane Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Republike Srbije da vrši kontrolu kvaliteta i posebnih

svojstava proizvoda načina proizvodnje proizvoda i porekla sirovine, sa podacima sadržanim u specifikaciji proizvoda.

Poreklo Staroplaninskog meda se prati od samog početka i dokazuje kroz sledljivost u procesu proizvodnje, putem odgovarajuće dokumentacije. Na osnovu toga se, nakon donošenja Rešenja o registrovanju oznake geografskog porekla, u Planu kontrole koji se izrađuje na osnovu specifikacije, a od strane odabranog sertifikacionog tela ovlašćenog od strane Ministarstva, bliže propisuje postupak vođenja evidencija kojima se potvrđuje da proizvod potiče sa geografskog područja navedenog specifikaciji proizvoda.

Pčelari koji nisu članovi nijednog udruženja dužni su da vode sopstvenu evidenciju kako bi, u postupku sertifikacije i kontrole kvaliteta proizvoda od strane ovlašćenih sertifikacionih kuća, mogli da dokažu da je Staroplaninski med koji proizvode u skladu sa specifikacijom proizvoda.

PROJEKTOVANA GODIŠNJA PROIZVODNJA STAROPLANINSKOG MEDA

Na osnovu trenutnog stanja u pčelarskoj proizvodnji (broj košnica, broj pčelinjih društava, aktivnosti udruženja pčelara...) u opštinama Dimitrovgrad i Knjaževac i grada Pirota, ali i sagledavajući i ukupan prirodni potencijal na geografskom području Stare planine, može se očekivati godišnja proizvodnja Staroplaninskog meda od oko 20 tona.

Sagledavajući gore navedene uslove za razvoj pčelarske proizvodnje na definisanom području u uslovima koji bi doveli do povećanjem broja pčelinjih društva može se projektovati i potencijalna količina meda koja bi iznosila oko 50 tona na godišnjem nivou.

III. OPIS, POSEBNA SVOJSTVA I KVALITET STAROPLANINSKOG MEDA



POSEBNA SVOJSTVA I KVALITET STAROPLANINSKOG MEDA

Staroplaninski med je izraziti predstavnik livadskog meda. Staroplaninski med se dobija od trava, zeljastih pretežno lekovitih biljaka i voća. Polenovom analizom meda utvrđeno je da značajno prisustvo voćnog nektara, nektara lekovitog bilja i detelina.

U postupku dobijanja Staroplaninskog meda propisuje se stacionarni način pčelarenja isključivo u definisanom području (staroplaninskom području) i ono obuhvata administrativne granice grada Pirota, opština Dimitrovgrad i Knjaževac kao i naseljena mesta Vratarnica, Mali Izvor i Selačka koje pripadaju gradu Zaječaru.

Staroplaninski med se dobija centrifugiranjem odnosno vrcanjem kada je poklopljeno najmanje 2/3 površine meda na mednom okviru.

Staroplaninski med se dobija u periodu u kome kao pčelinja paša dominira livadsko bilje. Za dobijanje Staroplaninskog meda koristi se med koji se dobija nakon završetka bagremove paše i vrcanja bagremovog meda pa sve do kraja cvetanja livadskih trava. Period u zavisnosti od vremenskih uslova može da bude veoma rastegljiv i počinje od maja ili juna pa traje do avgusta ili septembra. U sastavu Staroplaninskog meda ne sme biti više od 3% polenovih zrna bagrema.

Staroplaninski med je proizvod koji potiče sa definisanog geografskog područja, čiji su kvalitet, reputacija i posebna svojstva uslovljena geografskim položajem, raznolikosću biljnog sveta i ljudskim faktorom i čija se proizvodnja, prerada i priprema u celini odvija na području koje je definisano ovom specifikacijom.

Staroplaninski med razlikuje se od ostalih i kao takav predstavlja poseban kvalitet i izdvaja se kao karakterističan za dato geografsko područje.

Medljika ne ulazi u sastav Staroplaninskog meda.

SENZORSKE KARAKTERISTIKE STAROPLANINSKOG MEDA

Intenzitet boje Staroplaninskog meda varira od slameno ili krem žute boje do boje ćilibara koji može da bude sa žutim ili crvenim tonom do tamno ćilibarne boje.

Miris Staroplaninskog meda je svojstven sa karakteristično prijatnim biljnim i voćnim aromama koje daju posebnu karakterističnost za med sa definisanog područja u okviru ove specifikacije

Staroplaninski med je sa izraženim ukusom, koji ostavlja prijatan čulni utisak u ustima, Dugo ostaje i sporo se otklanja iz usne duplje.

Tečni Staroplaninski med je visoko viskoznan, homogen, izuzetno gladak i bistar. Kristalisan Staroplaninski med je lako rastopljiv u ustima sa izraženim odloženim ukusom. Staroplaninski med veoma kohezivan i odlično se namotava na kašiku. U kristalisanom stanju se relativno lako uzima kašikom i srednje je tvrdoće.

Temperatura dekrystalizacije Staroplaninskog meda ne sme da pređe 45°C.

HEMIJSKA I MIKROBIOLOŠKA ANALIZA STAROPLANINSKOG MEDA

Analiza uzetih uzoraka livadskog meda vršena je u Centru za ispitivanje namirnica, ul. Zmaja od Noćaja br. 1. Beograd. Analize meda vršene su u periodu od 2015. godine do 2022. godine uz saradnju Opštine Dimitrovgrad, Udruženja pčelara opštine Dimitrovgrad i Centra za ispitivanje namirnica (CIN), a u cilju stvaranja preduslova za zaštitu geografskog porekla Staroplaninskog meda.

Uzorci Staroplaninskog meda su obezbeđivani od strane Udruženja pčelara opštine Dimitrovgrad u dogovoru sa Odsekom za poljoprivredu, ruralni razvoj i zaštitu životne sredine, Opštinske uprave Opštine Dimitrovgrad. Uzorci meda su uzimani sa teritorije opštine Dimitrovgrad kao reprezent koji obuhvata celokupno područje sa koga potiče Staroplaninski med, tako da se trećina uzoraka je sa područja PP "Stara planina", trećina uzoraka je sa područja koji se nalazi u području doline reke Nišave i trećina sa područja SRP "Jerma". Finansijska sredstva za realizaciju analiza obezbeđivana su Programom podrške poljoprivredne politike i politike ruralnog razvoja opštine Dimitrovgrad za tekuću godinu. U specifikaciji su prikazani rezultati dobijenih analiza za period od 2019. do 2022. godine, izuzev 2020. godine kada aktivnosti na uzorkovanju i analizi meda nisu realizovane zbog pandemije COVID 19.

- **Fizičko hemijska ispitivanja**

Prikaz fizičko hemiskog ispitivanja dobijenih analizama za 2019, 2021 i 2022. godinu

Tabela 2. Rezultati fizičko hemijskih ispitivanja Staroplaninskog meda iz 2019 godine.

BROJ UZORAKA		1	2	3	4	5	6
PARAMETRI	Voda (%) (max 20)	15,15	14,97	15,92	14,94	14,65	14,78
	Glukoza i fruktoza (g/100g) (min 60)	71	70	71	74	71	74
	Saharozna (g/100g) (max 5)	0,9	0,7	0,5	<0,1	0,5	<0,1
	Električna provodljivost (ms/cm) (max 0,8)	0,63	0,38	0,40	0,39	0,29	0,32
	Slobodne kiseline (meq/kg) (max 50)	29,8	20	21,2	16,9	17,4	16,8
	Aktivnost dijastaze (DN) (min 8)	36,5	37,2	37,7	42,3	36,8	40,9
	Hidroksimetilfurfurol HMF (mg/kg) (max 40)	<5	<5	<5	<5	<5	<5
	Materije nerastvorljive u vodi (g/100g) (max 0,1)	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01

Tabela 3. Rezultati fizičko hemijskih ispitivanja Staroplaninskog meda iz 2021 godine.

BROJ UZORAKA		1	2	3	4	5	6	7
PARAMETRI	Voda (%) (max 20)	15,59	16,02	16,97	19,65	15,63	17,82	17,02
	Glukoza i fruktoza (g/100g) (min 60)	68,51	65,93	68,2	67,7	66,63	66,87	63,41
	Saharoza (g/100g) (max 5)	0,15	0,09	0,65	0,18	0,11	0,13	0,11
	Električna provodljivost (ms/cm) (max 0,8)	0,322	0,223	0,26	0,289	0,264	0,292	0,329
	Slobodne kiseline (meq/kg) (max 50)	20,58	17,7	27,6	26,1	23,2	22,7	23,6
	Aktivnost dijastaze (DN) (min 8)	20,58	13,42	24,58	24,3	15,36	21,84	20,1
	Hidroksimetilfurfurool HMF (mg/kg) (max 40)	<5	7,03	<5	4,67	9,23	7,03	8,57
	Materije nerastvorljive u vodi (g/100g) (max 0,1)	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01

Tabela 4. Rezultati fizičko hemijskih ispitivanja Staroplaninskog meda iz 2022 godine

Tabela 4. Rezultati fizičko hemijskih ispitivanja Staroplaninskog meda iz 2022 godine		1	2	3	4	5	6	7
BROJ UZORAKA								
PARAMETRI	Voda (%) (max 20)	15,13	17,32	17,32	15,62	15,01	19,78	16,72
	Glukoza i fruktoza (g/100g) (min 60)	69,94	67,76	72,59	79,81	70,13	68,3	81,37
	Saharoza (g/100g) (max 5)	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	0,14	0,23
	Električna provodljivost (ms/cm) (max 0,8)	0,79	0,458	0,52	0,421	0,51	0,584	0,624
	Slobodne kiseline (meq/kg) (max 50)	22,4	17,7	26	22	23,1	22,7	29,6
	Aktivnost dijastaze (DN) (min 8)	31,4	29,5	30,7	26,7	27,4	28,8	31
	Hidroksimetilfurfurool HMF (mg/kg) (max 40)	<5	<5	<5	<5	<5	<5	<5
	Materije nerastvorljive u vodi (g/100g) (max 0,1)	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01

Iz rezultata analiza se može videti da se Staroplaninski med odlikuje niskim nivom saharoze u odnosu na količinu propisanu Pravilnikom o kvalitetu meda i drugih proizvoda pčela („Službeni glasnik RS”, broj 101/15 od 8.decembra 2015. godine). Niske vrednosti saharoze u medu potvrđuju njegovu autentičnost i kvalitet. To znači da med nije razređivan veštačkim zaslađivačima, čime se očuva njegova prirodna struktura. Takođe, niži nivo saharoze pokazuje da med ima bolju postojanost i duži rok trajanja, jer saharoza može brzo da se razgradi.

HMF (hidroksimetilfurfural) je proizvod razgradnje šećera, koji nastaje kao rezultat starenja meda ili izlaganja visokim temperaturama. Niske vrednosti HMF ukazuju na to da je med svež, pravilno obrađen i visokog kvaliteta. Dijastaza je enzim koga pčele dodaju u nektar tokom njegovog usvajanja i manjim delom može biti i biljnog porekla. Pčele je ne mogu ukloniti iz meda i ona ostaje njegov specifični sastojak. Uloga dijastaze je da razlaže složene ugljene hidrate u manje šećere koji se dalje mogu lakše metabolizovati. Aktivnost dijastaze kod meda je pokazatelj prirodnosti, svežine i načina obrade (zagrevanje smanjuje aktivnost dijastaze, pa niska vrednost ukazuje na pregrejan ili nepravilno obrađen med).

Uzimajući u obzir da je sadržaj hidroksimetilfurfurola (HMF) u analiziranim uzorcima Staroplaninskog meda znatno niži od maksimalno dozvoljenih vrednosti propisanih Pravilnikom, kao i da je aktivnost dijastaze (DN) na nivou višem od minimalno propisanog zakonskom regulativom, može se zaključiti da ovi pokazatelji predstavljaju direktan rezultat dobre obučenosti i pravilne primene tehnoloških postupaka od strane pčelara koji se bave proizvodnjom meda na području Stare planine.

Gore navedeni fizičko – hemijske specifičnosti „Staroplaninskog meda“ u direktnoj su vezi sa prirodnim odlikama područja Stare planine na kojima su pčelari primenili apitehničke mere, odnosno sa interakcijom prirodnih faktora i ljudskih aktivnosti ključnih za proizvodnju Staroplaninskog meda.

Staroplaninski med se karakteriše sa sledećim fizičko – hemijskim vrednostima, koji se prate u sledećim granicama:

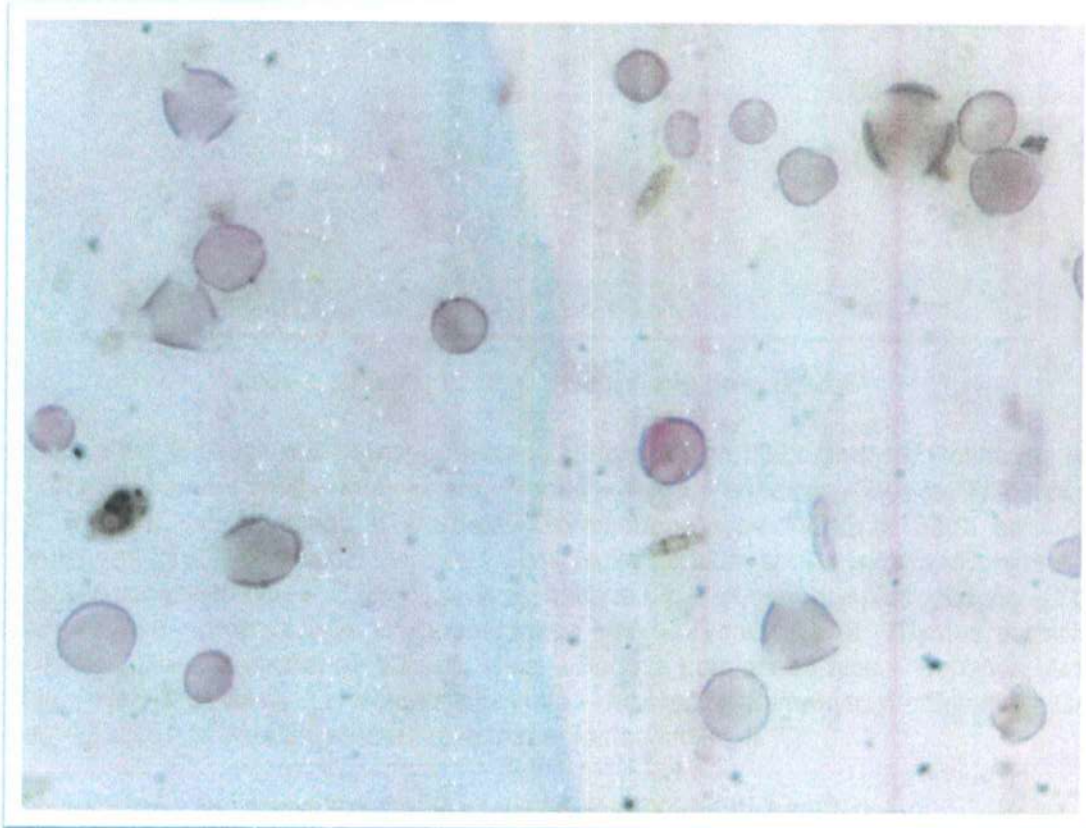
- maksimalni sadržaj hidroksimetilfurfurool (HMF) je 10 mg/kg;
- maksimalni sadržaj saharoze je 1 g/100g;
- minimalna vrednost dijastaze je 20 DN.

POLENSKA ANALIZA STAROPLANINSKOG MEDA

Za potrebe utvrđivanja kvaliteta Staroplaninskog meda i posebnih svojstava ovog visoko vrednog proizvoda urađena je i polenska analiza u akreditovanoj laboratoriji Centra za ispitivanje namirnica u Beogradu. Urađenom polenskom analizom je dokazan visok nivo poliflornosti Staroplaninskog meda.

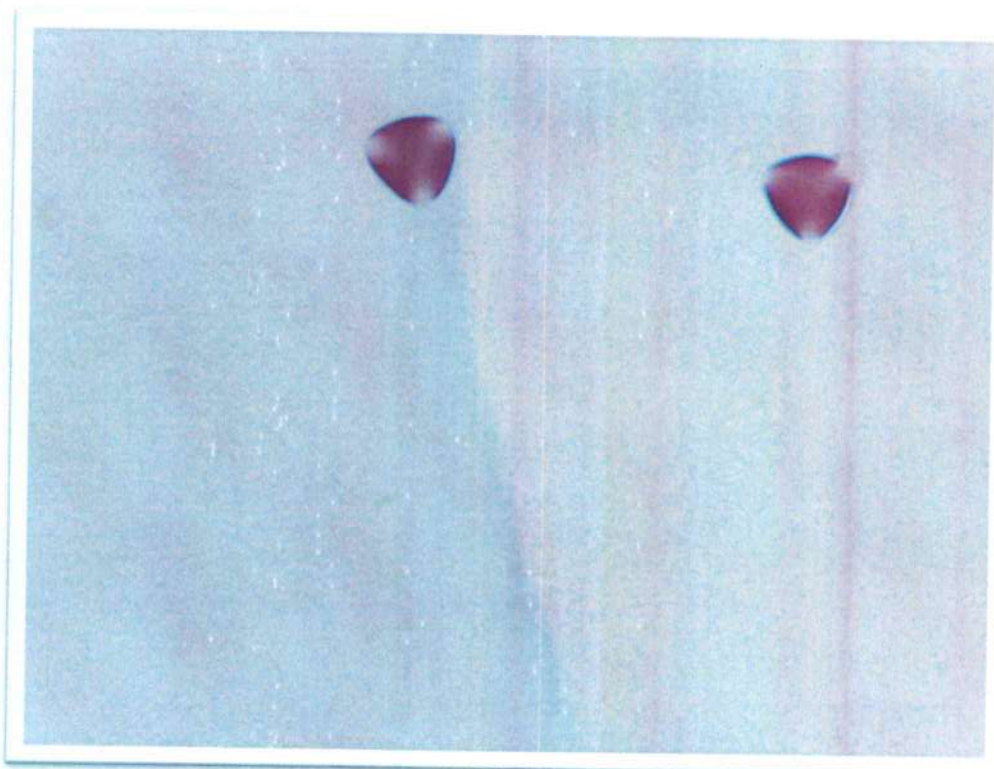
Za determinaciju botaničkog i geografskog porekla Staroplaninskog meda korišćena je metoda DIN10760 2002-05 (rezultati u prilogu). Uzorci meda su uzimani sa teritorije opštine Dimitrovgrad kao reprezent koji obuhvata celokupno područje sa koga potiče Staroplaninski med, tako da se trećina uzoraka je sa područja PP "Stara planina", trećina uzoraka je sa područja koji se nalazi u području doline reke Nišave i trećina sa područja SRP "Jerma.

- **Polen zastupljen u uzorcima Staroplaninskog meda tokom 2019 godine:** Rosaceae type – Familija ruža, Trifolium sp. – Deteline, Prunus – Voće, Poaceae type – Trave, Lamiaceae type – Usnatice, Vicia – Bobovi, Melilotus albus – Beli kokotac, Asteraceae type – Glavočike, Fabaceae type – Mahunarke, Biraginaceae typ – Boražine, Brassicaceae type – Kupusnjača, Thymus serpyllum – Majčina dušica, Symphytum officinale – Gavez, Aplaceae type – Štitare, Salvia sp. – Žalfija, Daucus carota – Divlja mrkva, Fagaceae – Bukve, Campanulaceae type – Zvončići, Melilotus albus – Beli kokotac, Taraxacum officinale – Maslačak, Echium vulgare – Lisičji rep, Ranunculaceae type – Ljutić, Corylus avellana – Leska, Nepeta cataria – Macina trava, Chenopodiaceae type – Lobodnjače, Campanulaceae type – Zvončići, Coriandrum sp. – Korijander. Ostale biljne vrste (kojih ima pojedinačno <1,5 %).



Slika 8. Polen u uzorku Staroplaninskog meda.

- **Polen zastupljen u uzorcima Staroplaninskog meda tokom 2021 godine:** Rosaceae type – Familija ruža, Fabaceae type – Mahunarke, Prunus – Voće, Vicia – Bobovi, Trifolium sp. – Deteline, Biraginaceae typ – Boražine, Robinia pseudoacacia – Bagrem, Melissa officinalis – Matičnjak, Asteraceae type – Glavošike, Fagaceae – Bukve, Salix sp – Vrbe, Aplaceae type – Štitare, Daucus carota – Divlja mrkva, Brassicaceae type – Kupusnjača, Quercus sp – Hrast, Poaceae type – Trave, Phacelia tanacetifolia – Facelija, Thymus serpyllum – Majčina dušica, Malus sp. – Voće, Campanulaceae type – Zvončići, Melilotus albus – Beli kokotac, Lamiaceae type – Usnatice, Achillea millefolium – Hajdučka trava, Taraxacum officinale – Maslačak, Symphytum officinale – Gavez. Ostale biljne vrste (kojih ima pojedinačno <1,5 %).



Slika 9. Polen u uzorku Staroplaninskog meda.

- **Polen zastupljen u uzorcima Staroplaninskog meda tokom 2022 godine:** Rosaceae type – Familija ruža, Fabaceae type – Mahunarke, Prunus – Voće, Fagaceae – Bukve, Trifolium sp. – Deteline, Robinia pseudoacacia – Bagrem, Geraniaceae type – Igllice, Salix sp – Vrbe, Convollvulaceae type – Ladoleži, Poaceae type – Trave, Echium sp. – Lisičji rep/Boražine, Alnu sp. – Breze, Asteraceae type – Glavočike, Biraginaceae typ – Boražine, Aplaceae type – Štitare, Brassicaceae type – Kupusnjača, Campanulaceae type – Zvončići/Ljutić, Thymus serpyllum – Majčina dušica, Corylus avellana – Leska, Vicia – Bobovi, Lamiaceae type – Usnatice, Achillea millefolium – Hajdučka trava, Taraxacum officinale – Maslačak, Symphytum officinale – Gavez, Salvia sp. – Žalfija. Ostale biljne vrste (kojih ima pojedinačno <1,5 %).

Na osnovu polenske analize „Staroplaninski med“ mora da sadrži polen:

- Rosaceae type – Familija ruža i posebno izdvojeni rod Prunus – Voće;

- Fabaceae type – Mahunarke i posebno izdvojeni rod *Trifolium* sp. – Deteline.

Iz polenske analize može se videti da „Staroplaninski med“ u svakom uzorku sadrži polen lekovitog bilja kao što je: Majčina dušica, Gavez, Žalfija, Maslačak, Divlja mrkva, Lisičji rep, Ljutić Macina trava, Matičnjak, Hajdučka trava... Veliko prisustvo lekovitog bilja u sastavu Staroplaninskog meda daje mu specifičnost odslikavajući raznolikost biljnog sveta Stare planine.

Važna je napomena da u sastav Staroplaninskog meda ne sme biti više od 3% polenovih zrna bagrema.

UZROČNA VEZA IZMEĐU POSEBNIH SVOJSTVA I KVALITETA “STAROPLANINSKOG MEDA” I OPISANOG GEOGRAFSKOG PODRUČJA

➤ Veza geografskih karakteristika područja i proizvoda

Dugogodišnja istraživanja pokazala su da Stara planina spada u floristički najbogatije delove Srbije, Balkan i Evrope. Specifični geografski položaj, raznovrsnost geološke i pedološke podloge, nadmorska visina i istorijski razvoj flore i vegetacije uticali su na izuzetnu raznovrsnost biljnog sveta ovog područja.

Na Staroj planini raste više hiljada različitih vrsta biljaka, od kojih preko sto vrsta predstavlja endemite. Pod zaštitu je, kao prirodna retkost na području Srbije, stavljeno 40 vrsta. Šume, pašnjaci, lekovito bilje i samoniklog šumskog voća među kojima se svojom učestalošću i brojnošću mogu izdvojiti borovnica, brusnica i malina, sastavni su deo prirodnog blaga Stare planine. Borovnica i brusnica češće su u zajednicama sa četinarima, dok se malina najčešće sreće u bukovim šumama

Takva raznolikost i bogatstvo biljnog sveta daje posebnost i jedinstvenost Staroplaninskog meda. Područje koje je po svom sastavu jedinstveno ne samo u Srbiji već i u Evropi daje specifičnost meda koji se proizvodi na njemu. Pored direktne veze između prisutnog biljnog sveta na području Stare planine i botaničkog porekla/polenskog sastava “Staroplaninskog meda”, biodiverzitet geografskog područja utiče i indirektno na specifičnosti ovog proizvoda. Veliki broj biljaka koje cvetaju u različito vreme utiče na produženi period pčelinje paše.

Na razvoj biljnog sveta samim tim i proizvodnju meda veliki uticaj ima i posebnost klimatskih uslova. Na Staroj planini dolazi do pomeranje glavnog padavinskog minimuma sa avgusta i septembra na oktobar, što je jedna od odlika planinsko-subplaninskog klimata koji se odlikuje nešto obilnijim letnjim padavinama od tipičnog umereno-kontinentalnog klimata. Pčelinja paša u takvim uslovima može se definisati kao mirna i tiha. Tokom mirne livadske paše, pčele duže vreme provode u sakupljanju nektara, što dovodi do postepenije obrada istog, pre svega po pitanju uticaja pčelinjih enzima na razgradnju saharoze (u glukozu i fruktozu).

Kao posledica ovakve paše i prerade nektara, dobijeni med je bogatiji enzimima, kao biološki vrednim supstancama i pokazateljima autentičnosti i kvaliteta meda, kao što je dijastaza koja je najznačajniji enzim u medu. Uloga dijastaze je da razlaže složene ugljene hidrate u manje šećere koji se dalje mogu lakše metabolizovati. Aktivnost dijastaze je pokazatelj svežine i kvaliteta meda i tehnoloških postupaka prilikom prerade i pakovanja meda.

Takođe, dobijeni med je bogatiji i redukujućim šećerima (glukoza i fruktoza) uz istovremeno relativno manji sadržaj saharoze.

➤ Uticaj ljudskog faktora na karakteristike proizvoda

Na specifičnost Staroplaninskog meda, pored jedinstvenih obeležja koja karakterišu područje proizvodnje, uticaj ima i duga pčelarska tradicija opisana u delu "ISTORIJSKI RAZVOJ, TRADICIJA I PČELARSKA PROIZVODNJE NA STAROJ PLANINI" koja je doprinela razvoju veština i znanja kod pčelara sa ovog područja.

Uticaj ljudskog faktora, kroz sistem pčelarenja i poštovanje principa dobre pčelarske prakse pokazuje svoj rezultat pri analizi fizičko – hemijskih parametara. Ovi parametri ukazuju na posebna svojstva i kvalitet Staroplaninskog meda i daju informaciju o dobroj obučenosti pčelara koji se bave proizvodnjom meda na području Stare planine. Ovde se radi o dobro edukovanim pčelarima koji imaju znanja o tome kako se pčelari, gde je najbolje postaviti košnice kako bi obezbedili pčelama pristup nektaru i polenu, da procene vreme vrcanja kada je poklopljeno najmanje 2/3 površine meda na mednom okviru.

Na osnovu Popisa u poljoprivredi koji su provedeni u 2012 i 2023 god. na definisanom području potvrđen je trend povećanja košnica. Povećanje broja košnica u 2023. godini u Knjaževcu, Pirotu i Dimitrovgradu od oko 65% u odnosu na broj košnica u 2012. godini pokazuje zainteresovanost lokalnog stanovništva da se bave pčelarskom proizvodnjom i da proizvodnja meda ima svoju perspektivu.

Tabela 5: Broj košnica na definisanom području na osnovu popisa poljoprivrede iz 2012. i 2023. godine

	Broj košnica na osnovu popisa u poljoprivredi u 2012.	Broj košnica na osnovu popisa u poljoprivredi u 2023
Pirot	6.463	13.041
Knjaževac	13.025	20.005
Dimitrovgrad	2.425	3.033
Ukupno:	21.913	36.079

Pčelari se organizuju u okviru svojih udruženja ili nastupaju samostalno ali u oba slučaja kao registrovana poljoprivredna gazdinstva (RPG).

Pčelari u Knjaževcu su udruženi u dva udruženja i to Udruženje pčelara „Lipa“ Knjaževac i Udruženje pčelara „Organik“ Knjaževac.

Pčelari u gradu Pirotu su isto organizovani u okviru dva udruženja Pirotsko udruženje pčelara „Pirotska dolina“ i Udruženje pčelara „Stara planina – Pirot“.

U Dimitrovgradu je jedno udruženje „Udruženje pčelara opštine Dimitrovgrad“ i sve aktivnosti koje se odnose na razvoj pčelarstva realizuju se u okviru istog. Udruženje pčelara opštine Dimitrovgrad ima 70 aktivnih članova.

Izradu specifikacije i inicijativu zaštite geografske oznake „Staroplaninski med“ podržavaju Udruženje pčelara „Lipa“ Knjaževac i Pirotsko udruženje pčelara „Pirotska dolina“ koji zajedno imaju više od 100 aktivnih članova i članovi su Saveza pčelarskih organizacija Srbije.

Staroplaninski med već duži niz godina postoji na tržištu i prodaje se kao „Staroplaninski med“ ili „Med sa Stare planine“. Staroplaninski med se prodaje kao livadski med. Med se prodaje uglavnom od manjih proizvođača na lokalnim pijacama i u okviru samih poljoprivrednih gazdinstava. Proizvođači koriste mnogobrojne lokalne turističke manifestacije kako bi predstavili „Staroplaninski med“ široj javnosti.



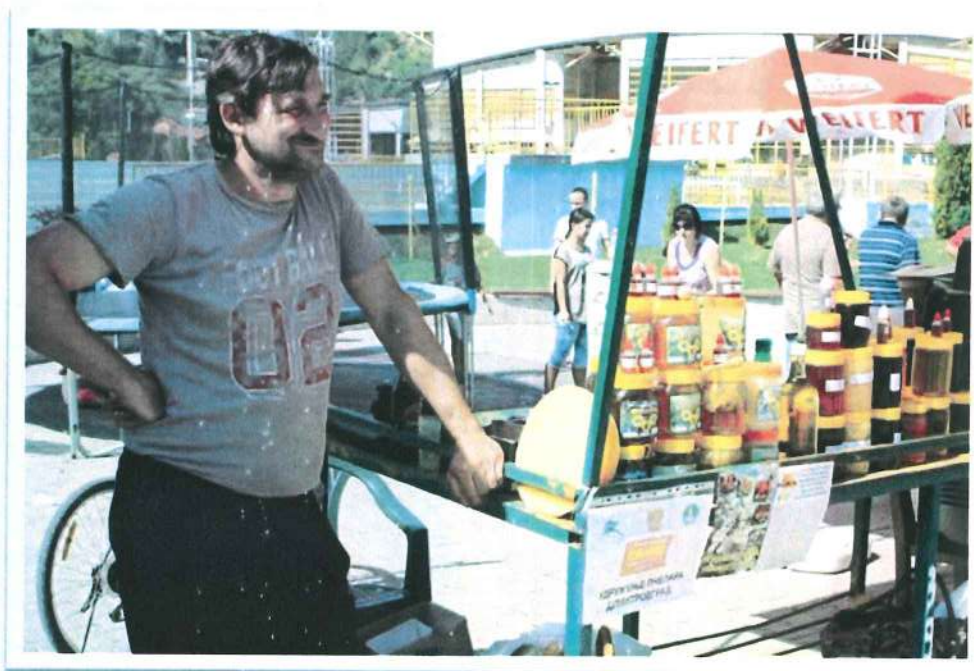
Slika 10. Staroplaninski med sa pčelinjaka „Velinov“ vlasnika Nikodije Velinova – „Sajam balkanskog agrobiodiverziteta“ Dimitrovgra – 2015 god.



Slika 11. Etiketa za „Staroplaninski med“ sa pčelinjaka „Velinov“ vlasnika Nikodije Velinova iz 2010, i 2021. godina, na srpskom i engleskom jeziku



Slika 12. Staroplaninski med sa pčelinjaka „NIKOLOV“ vlasnika Nikolov Danila 2013 god.



Slika 13. Promotivni štand „Udruženja pčelara Dimitrovgrad“ – „Sajam balkanskog agrobiodiverziteta“ u Dimitrovgradu 2015. god.

Udruženje pčelara Dimitrovgrad je aktivno učestvovalo na jedinstvenoj manifestaciji „Sajam balkanskog agrobiodiverziteta“ u Dimitrovgradu. Sajam balkanskog agrobiodiverziteta ima cilj da promoviše ruralno nasleđe Balkana – tradicionalne zanate i jela, igre, pesmu i muziku, kao i balkanske autohtone rase domaćih životinja i istakne njihov naučni, ekonomski i ekološki značaj za savremeni razvoj sela, kao i da podstakne prekograničnu saradnju na planu očuvanja agrobiodiverziteta i seoskog nasleđa. Udruženje pčelara Dimitrovgrad je na manifestaciji predstavljao proizvod “Staroplaninski med” čiji je kvalitet i posebnost uslovljen jedinstvenim florističkim sastavom, tradicijom i dobrom obučenošću pčelara.

Staroplaninski med je na manifestacijama na kojima se pojavljivao dobijao značajna i važna priznanja, tako je poljoprivrednom gazdinstvu Pejčić na Sajmu etno – hrane i pića je dobilo veliko priznanje – Diplomu za robnu marku iz Srbije – Staroplaninski med <https://www.pirotskevesti.rs/med-sa-stare-planine-na-trpezama-nemaca/>.

Grad Pirot je kroz manifestacije na kojima je izlagao svoje najpoznatije gastronomske proizvode kao što su pirotski kačkavalj, peglana kobasica, pirotsko jagnje, lekovito bilje sa Stare planine predstavljao i „Staroplaninski med“. <https://www.pirotskevesti.rs/pirotski-brendovi-na-medunarodnom-sajmu-turizma-u-beogradu-najznacajnijoj-turistickoj-manifestaciji-citavog-regiona-jugoistocne-evrope/>; <https://www.plusonline.rs/turisti-ka-ponuda-pirota-na-45-me-unarodnom-sajmu-turizma-u-beogradu>; <https://niskevesti.rs/nislije-probale-cuvenu-pirotsku-peglanu-kobasicu/>.

Opština Dimitrovgrad je okviru projekta "Gastro turizam u Dimitrovgradu - recepti iz kraja" koji je podržala kroz javni poziv promovisala Staroplaninski med kao lek i hranu koja se opredeljuje kroz speifičnost i posebnost istog <https://www.youtube.com/watch?v=F7-E954ux-l>.

Staroplaninski pašnjaci su svoj potencijal za proizvodnju meda pokazali i u najtežim godinama za pčelarstvo. U godinama koje su bile izuzetno teške za opstanak pčela i pčelinjih društva u selima koja se nalaze u Gornjem Visoku i Zabrdju na teritoriji opštine Dimitrovgrad ostvarivani su rekordni rezultati po količini meda od košnice. https://staroplanina-babinzub.info/med-samo-sa-stare-planine/#google_vignette/

Udruženje pčelara Dimitrovgrad kroz organizaciju raznih aktivnosti pomaže rad svojih članova, organizovanjem edukacija, nabavkom mašina za pripremu pogača za prihranjivanje, nabavkom lekova za lečenje i prevenciju bolesti i mnogim drugim akcijama <https://www.youtube.com/watch?v=g6BLAMUeQww>; <https://far.rs/sr/2022/02/09/video-broj-kosnica-se-povecava-a-staroplaninski-med-uskoro-kao-zasticeni-brend/>.

Staroplaninski med i drugi pčelinji proizvodi sve više nude potrošačima i preko sajtova samih proizvođača. U prilogu veb sajt adrese proizvođača koji nude med i druge pčelinje proizvode sa Stare planine. <https://pcelinjakmilojkovic.rs/>; <https://pcelarstvopejicic.com/>.

IV. ODREDBE O NAČINU OBELEŽAVANJA STAROPLANINSKOG MEDA



ODREDBE O NAČINU OBELEŽAVANJA PROIZVODA

Proizvod se prodaje samo pod zaštićenom oznakom „СТАРОПЛАНИНСКИ МЕД“, sa standardnom etiketom, na srpskom jeziku ispisano ćirilичnim pismom.

Med koji ispunjava uslove iz specifikacije „СТАРОПЛАНИНСКИ МЕД“ može nositi naziv „СТАРОПЛАНИНСКИ МЕД“, i ima svoj logo.



Slika 14. Oznaka/logo za obeležavanje proizvoda Staroplaninski med.

Proizvod „СТАРОПЛАНИНСКИ МЕД“ se obeležava stilizovanom šestougonom ćelijom saća zlatno žute boje boje . Na njenom vrhu unutar saća, na beloj podlozi nalazi sa stilizovana pčela raširenih krila. Na trupu pčele dominiraju zlatno žuta i crna boja, dok su krila sive boje. Ispod nje se nalazi kontura planinskog vrha sa naglašenim ivicama braon boje čija je unutrašnjost u krem žutoj boji. U pozadini dominantne konture planinskog vrha nalazi se još šest vrhova u nijansama krem i oker boje. Svi planinski vrhovi predstavljaju stilizaciju Stare Planine.

U gornjem delu donje polovine stilizovane ćelije saća nalazi se pravougaonik tamno braon boje sa zaobljenim uglovima, čija širina je veća od širine ćelije saća za otprilike 20%. Na pravougaoniku je ćirilичnim fontom Octava Regular ispisano „СТАРОПЛАНИНСКИ“ slovima oker boje. Iznad i ispod samog natpisa „СТАРОПЛАНИНСКИ“ nalaze se dve linije sačinjene od tačaka ispisanih istovetnim fontom i bojom kao i natpis „СТАРОПЛАНИНСКИ“.

U donjoj polovini donjeg dela stilizovane ćelije saća, na beloj pozadini nalazi se tekstura u formi saća oker boje, na kojoj je dominantan ispis „МЕД“ napisan ćiriličnim *Century Gothic Bold* fontom braon boje, koja je istoventna braon boji pravougaonika iznad, na kome je natpis „СТАРОПЛАНИНСКИ“. Sa leve i desne strane natpisa „МЕД“ nalazi se po jedna tačka ispisana istovetnim fontom i bojom kao i sam natpis „МЕД“.

U donjem uglu stilizovanog saća na pozadini oker boje, ćiriličnim fontom *Myriad Pro SemiBold Condensed*, ispisano je „ПРОИЗВОД СА ЗАШТИЋЕНИМ ГЕОГРАФСКИМ ПОРЕКЛОМ“, slovima tamno braon boje koja je istovetna braon boji kojom je ispisano natpis „МЕД“ iznad. Natpis „ПРОИЗВОД СА ЗАШТИЋЕНИМ ГЕОГРАФСКИМ ПОРЕКЛОМ“ ispisano je u tri reda i to „ПРОИЗВОД СА“ u prvom redu, „ЗАШТИЋЕНИМ ГЕОГРАФСКИМ“ u drugom i „ПОРЕКЛОМ“ u trećem redu. Ispod natpisa „ПРОИЗВОД СА ЗАШТИЋЕНИМ ГЕОГРАФСКИМ ПОРЕКЛОМ“ nalazi se tačka braon boje istovetna tačkama sa leve i desne strane natpisa „МЕД“. Sa leve i desne strane natpisa „ПРОИЗВОД СА“ nalaze se linije ispisane tačkama istovetne braon boje i fonta kojim je ispisano i čitav natpis „ПРОИЗВОД СА ЗАШТИЋЕНИМ ГЕОГРАФСКИМ ПОРЕКЛОМ“.

Ovlašćeni korisnici geografske oznake „СТАРОПЛАНИНСКИ МЕД“, mogu da koriste samo lica kojima je priznat status ovlašćenih korisnika tog imena porekla, odnosno te geografske oznake, i koja su upisana u odgovarajući registar.

Ovlašćeni korisnici geografske oznake „СТАРОПЛАНИНСКИ МЕД“, imaju isključivo pravo da ime porekla, odnosno geografsku oznaku koriste za obeležavanje proizvoda na koje se ime porekla, odnosno geografska oznaka odnosi. Ovlašćeni korisnici imena porekla imaju isključivo pravo da svoj proizvod obeležavaju oznakom „СТАРОПЛАНИНСКИ МЕД“.

Ovlašćeni korisnici geografske oznake „СТАРОПЛАНИНСКИ МЕД“ kojom se obeležava proizvod čije specifične karakteristike se odnose na kvalitet i posebna svojstva, imaju isključivo pravo za upotrebu imena porekla, odnosno geografske oznake na ambalaži, katalogima, prospektima, oglasima, posterima i drugim oblicima ponude, uputstvima, računima, poslovnoj prepisci i drugim oblicima poslovne dokumentacije, kao i uvoz i izvoz proizvoda obeleženih tim imenom porekla, odnosno tom geografskom oznakom.

Lica koja nemaju status ovlašćenih korisnika oznake geografskog porekla „СТАРОПЛАНИНСКИ МЕД“, ne smeju da koriste, kopiraju ili podražavaju, registrovanu oznaku geografskog porekla, kao i da koriste prevod, transkripciju ili transliteraciju registrovane oznake geografskog porekla, čak i ako se toj oznaci geografskog porekla, dodaju reči "vrsta", "tip", "način", "imitacija" i ako je navedeno istinito geografsko poreklo.

Lica koja nemaju status ovlašćenih korisnika oznake geografskog porekla ne smeju da koriste na pakovanju, reklamnom materijalu ili dokumentima lažne ili prevarne oznake o geografskom poreklu, prirodi ili kvalitetu proizvoda, koje mogu da stvore zabunu u pogledu porekla proizvoda i vrše bilo koje druge radnje koje mogu da stvore zabunu u prometu u pogledu stvarnog porekla proizvoda.

„СТАРОПЛАНИНСКИ МЕД“ se pakuje u staklenu ambalažu sa metalnim izolovanim poklopcem ili odgovarajućim drvenim poklopcem sa potrebnom izolacijom. Med se pakuje u tegle zapremine ne veće od 720 ml.

**ODREDBE O TOME KO I POD KOJIM USLOVIMA
IMA PRAVO DA KORISTI GEOGRAFSKU OZNAKU
„СТАРОПЛАНІНСКИ МЕД“**

Registrovanoj geografskoj oznaci „СТАРОПЛАНІНСКИ МЕД“, mogu da koriste samo lica kojima je priznat status ovlašćenih korisnika geografske oznake „СТАРОПЛАНІНСКИ МЕД“, i koja su upisana u odgovarajuće registre.

Ovlašćeni korisnici geografske oznake „СТАРОПЛАНІНСКИ МЕД“, moraju biti registrovani za proizvodnju meda pri čemu imaju pravo da koriste geografsku oznaku „СТАРОПЛАНІНСКИ МЕД“, samo za med:

- koji se proizvodi, prerađuje i priprema u celini na definisanom području koje obuhvata administrativne granice grada Pirot, opština Dimitrovgrad i Knjaževac, kao i naseljena mesta Vratarnica, Mali Izvor i Selačka koje pripadaju gradu Zaječaru;
- koji je sakupljen pčelinjim društvima odgovarajućeg zdravstvenog stanja za proizvodnju meda;
- koji je sakupljen u košnicama na definisanom području, centrifugiranjem odnosno vrcanjem u periodu u kome kao pčelinja paša dominira livadsko bilje i kada je poklopljeno najmanje 2/3 površine meda na mednom okviru;
- kod koje melisopalinološka svojstva zadovoljavaju kriterijume propisane specifikacijom;
- kod kojeg fizičko – hemijska svojstva uskladištenog i u ambalažu upakovanog meda zadovoljavaju uslove propisane specifikacijom;
- koji ispunjava uslove iz specifikacije može nositi naziv „СТАРОПЛАНІНСКИ МЕД“, i koristiti logo koji je definisan u razdelu „Odredbe o načinu obeležavanja proizvoda“.

Na ambalaži se dodaje oznaga geografskog porekla „СТАРОПЛАНІНСКИ МЕД“ i logo u skladu sa razdelom „Odredbe o načinu obeležavanja proizvoda“.