



МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ
(Мінекономіки)

вул. М. Грушевського 12/2, м. Київ, 01008, тел. (044)200-47-53, факс (044)253-63-71
E-mail: meconomy@me.gov.ua, <http://www.me.gov.ua>, код ЄДРПОУ 37508596

На № _____ від _____

Громадська спілка
«Закарпатська спілка
пасічників «Срібний край»

Майдан Незалежності, 3,
м. Хуст, Закарпатська обл.,
90400

unionsilverland@gmail.com

Про погодження специфікації

Міністерство економіки України розглянуло клопотання Громадської спілки «Закарпатська спілка пасічників «Срібний край» від 11.05.2021 № 511/2 щодо погодження специфікації товару з географічним зазначенням «МЕД ЗАКАРПАТТЯ/ЗАКАРПАТСЬКИЙ МЕД» та повідомляє про погодження специфікації товару з географічним зазначенням «МЕД ЗАКАРПАТТЯ/ЗАКАРПАТСЬКИЙ МЕД» (протокол експертної комісії щодо погодження специфікацій товарів із географічними зазначеннями від 20 липня 2021 року).

Додаток: на 19 арк. в 2 прим.

Заступник Міністра

Ірина НОВІКОВА

Стародуб 200-47-73*4128



ДОКУМЕНТ СЕД Мінекономіки АСКОД

Сертифікат 58E2D9E7F900307B0400000018A218006B928600

Підписувач Новікова Ірина Юріївна

Дійсний з 28.07.2020 0:00:00 по 28.07.2022 0:00:00

Мінекономіки



2602-06/39499-07 від 02.08.2021
10:55:13

ПОГОДЖЕНО

Лист Мінекономіки

від 02.08.2021 № 2602-06/39499-01

СПЕЦИФІКАЦІЯ ТОВАРУ

■ географічне зазначення □ назва місця походження товару

1. Найменування

МЕД ЗАКАРПАТТЯ/ЗАКАРПАТСЬКИЙ МЕД

Med Zakarpattia / Zakarpattia honey/Zakarpatskyu med

2. Назва товару

Мед

Категорія 4. Інші продукти тваринного походження (яйця, мед, молочні продукти, крім масла, тощо).

3. Опис особливих властивостей товару, певних якостей, репутації або інших характеристик товару

Мед Закарпаття - натуральний монофлорний або поліфлорний, квітковий або падевий мед, вироблений бджолами Карпатської породи (*Apis mellifica carnica Ukraina carpatica*), методом збору та переробки нектару оригінальної місцевої флори гір та передгір'я регіону Закарпаття.

Специфіка медів Закарпаття полягає в специфічності медоносної флори, яку відвідують бджоли протягом періоду цвітіння.

Мед Закарпаття характеризується своїм кольором, від світло-бурштинового до темно-бурштинового, своїм сильним та довгим ароматом, типовим для місцевої флори Закарпаття, з нотками стиглих фруктів та пікантним післясмаком.

Медозбір з промислових культур, не притаманних виключно Закарпаттю, як-от соняшник, ріпак, гречка, люцерна, тютюн не можуть використовувати географічне зазначення Мед Закарпаття/Закарпатський мед.

Залежно від медоносної флори, яка, в свою чергу, розподіляється залежно від висоти над рівнем моря та пори року, меди належать до кількох груп, з яких складається Мед Закарпаття/Закарпатський мед. В цих групах можна особливо виділити кілька типових місцевих монофлорних медів.

Види меду:

Весняний мед:

- мед чорниці (яфин-мед)
- травневий збір

Літній мед:

- закарпатський літній збір
- високогірний збір
- мед з гірської малини
- мед іван-чаю

Осінній мед:

- лісовий мед
- мед гірчака сахалінського (мед Вейріха)

А також купажі вищезазначених медів. У цьому випадку використовуватиметься загальна назва Мед Закарпаття/Закарпатський мед.

Пилкова характеристика та біологічне походження меду.

Медоносна та пилконосна флора, яка розвивається в період цвітіння на Закарпатті, є джерелом цілого спектру оригінальних медів, характерних для цього регіону. Специфічність медів Закарпаття полягає в їх пилковому складі, а відтак у поєднанні кліматичних та геоморфологічних факторів, які визначають унікальний квітковий ансамбль у певний період року у певній геокліматичній зоні.

Таким чином, лінійку медів Закарпаття можна класифікувати відповідно до пір року:

- весняний мед: *мед чорниці* (яфин-мед), *травневе різнотрав'я* (збір).

Мед чорниці є унікальним медом, який збирається у горах полонинах у важкодоступних високогірних районах ранньою весною. Крім доміанти

пилку чорниці, цей мед може містити пилок таких рослин як деревій шура (*Acillea schurii*), брусниця (*Vaccinium vitis-idaea*), волошка мармороська (*Centaurea marmarosiensis*), розрив трава золотиста (*Impatiens alternans*), зеленчук жовтий (*Lamium galeobdolon*) та інші.

Травневе різнотрав'я збирається з диких квітів, які першими квітнуть навесні у підніжжя Карпатських гір. Пилковий склад цього меду, надзвичайно насичений та різнобарвний, може містити пилок таких рослин, як суріпиці звичайної (*Barbarea vulgaris*), глоду (*Crataegus*), анемони дібровної (*Anemone*), ожини звичайної (*Rubus fruticosus*), роговики джерельного (*Cerasium fontanum*) та інших.

- літній мед: *Закарпатський літній збір, високогірний збір, мед гірської малини, та мед іван-чаю.*

Закарпатський літній збір отримують у передгірній місцевості Закарпатської області з вертикальною зональністю 200-500 м.н.р.м., що характеризується складним, пересічним рельєфом. Спільною характерною особливістю місцевості, де традиційно збирають цей сорт меду є присутність виключно широколисних лісів, велика кількість струмків та невеликих річок, що формують басейн р. Тиси., великої кількості передгірних сіножатей, та земель, що не відносяться до сільськогосподарських. Довгий період збору (близько двох місяців), буйна рослинність з присутністю багатьох ендемічних видів відносять цей сорт меду до одного з найбагатших за ботанічним складом. Серед медоносів у складі цього меду варто виділити Золотарник канадський (*Solidago canadensis* L.), деревій (*Achillea carpatica* L.), волошку фригийську (*Centaria phrygia* L.), конюшину гірську (*Trifolium montanum* L.), коріандр (*Coriandrum sativum* L.), крушину (*Frangula alnus* Mill.) та інші.

Високогірний збір включає у себе гірські меди, отримані в гірській (понад 500 м.н.р.м.) місцевості Закарпатської області, на гірських схилах після вирубок змішаних та хвойних лісів, високогірних пасовищах та сінокосах, рідколіссі та високогірних полонинах. Серед основних медоносів слід виділити гірську малину (*Rubus idaeus*), хаменерій (іван-чай) вузьколистий (*Epilobium angustifolium*, syn, арніку гірську (*Arnica montana*), герань лісову (*Geranium sylvaticum*), дягель лікарський (*Angelica archangelica* L.), медунку лікарську (*Pulmonaria officinalis*) та інші.

Мед з гірської малини отримують в Закарпатській області у високогір'ї переважно на зрубках з вертикальною зональністю понад 500 м.н.р.м. В залежності від погодних факторів окремого сезону та ресурсу місцевості домінування Гірської малини (*Rubus idaeus*) як головної сортоутворюючої

рослини може відрізнятися залежно від року. Крім домінанти пилку гірської малини, цей мед може містити пилок таких рослин, як волошки карпатської (*Centaria carpatika*), крушини ламкої (*Frangula alnus*), волошки марморощської (*Centaurea marmorosiensis*) та інших.

Мед іван-чаю отримують в Закарпатській області у високогір'ї переважно на зрубках в рідколіссі під полонинами в місцевостях з вертикальною зональністю понад 550 м.н.р.м. В залежності від погодних факторів окремого сезону та ресурсу місцевості домінування іван-чаю (Хаменерію вузьколистого (*Camerion angustifolium*)) як головної сортоутворюючої рослини може відрізнятися залежно від року. Крім домінанти пилку іван-чаю, цей мед може містити пилок таких рослин, як конюшини гірської (*Trifolium montanum*), звіробою (*Hypericum perforatum*), спіреї (*Spiraea media*) та інші.

- осінній мед : лісовий мед, мед гірчака сахалінського (мед Вейріха).

Лісовий мед виробляється в передгірній та гірській місцевості з вертикальною зональністю з 300 до 1500 м.н.р.м. в кінці літа та на початку осені, коли цвітіння квітів в Карпатських горах значно зменшується. Відтак окрім дикоростучих видів рослин, які, дають нектар для цього сорту меду, в лісовому медові присутні особливі компоненти, які бджоли збирають з солодких вуглеводневих виділень комах (Hemiptera), що смокчуть рослинний сік на живих частинах рослин або із секретів живих частин рослини на листках, корі та бруньках листяних та хвойних порід дерев та кущів: Липі дрібнолистій (*Tiliacordata* Mill.), Бук європейському (*Fagus sylvatica*), Дубі черешчатому (*Quercus robur*), Горобині звичайній (*Sorbus aucuparia*) та ін..

Мед гірчака сахалінського (мед Вейріха) Саме в цей час в долинах річок, як на схилах гір так і на рівнинах, квітне гірчак сахалінський, або гірчак Вейріха, квітка з родини гречкових, яка є сильним медоносом та дає характерний потужний мед Вейріха, в якому, крім пилку гірчака, може бути присутній пилок золотарника канадського (*Solidago canadensis*), розрив-трави (*Impatiens glandulifera*), будяка дрібноголового (*Cardinis ruscoccephalus*) та інші.

Пилковий аналіз показує географічне походження флори, яку відвідують бджоли, і відтак, походження меду.

Список видів рослин вище свідчить про походження пилку, який може бути присутнім у медах Закарпаття.

Пилкова характеристика певного меду може містити зерна пилку нижчезазначених видів у різних пропорціях та поєднаннях, залежно від місцезнаходження пасіки, етапу кочівлі та періоду збору врожаю.

Основні аналітичні (фізичні та хімічні) характеристики, а також органолептичні характеристик для кожного типу вин

Фізико-хімічні характеристики

Відібрано чотири фізико-хімічні критерії якості меду : механічні домішки, показник ОМФ (індикатор свіжості продукту), вологість (індикатор зрілості продукту), діастаза.

Рівень ОМФ

Оксиметилфурфурол (ОМФ) - продукт розпаду моносахаридів. Низький рівень ОМФ є показником свіжості продукту.

Цей показник встановлено на рівні щонайбільше 18 мг/кг.

Виняток становлять закарпатський літній збір і лісовий мед, для яких цей показник встановлено на рівні щонайбільше 25 мг/кг.

Вологість

Вологість є важливим показником якості меду, який свідчить про його зрілість та має значний вплив на фізико-хімічно стабільність продукту. Мед з підвищеною вологістю може з часом почати ферментацію або кристалізуватися нерівномірним чином. Після відкачки меду вологість залишається стабільною за умови зберігання меду в герметичній тарі.

Показник вологості встановлено на рівні щонайбільше 19,5%.

Діастазне число

в межах від 8 до 35 од. Готе.

Показники якості контролюються незалежними компетентними лабораторіями згідно діючого законодавства України.

Органолептичні показники:

	Колір	Аромат	Смак	Текстура
Травневи й	Світло- бурштиновий з золотими	Зрілі фрукти, цитрусові (сушена	Яскраві нотки сушених фруктів з	Рідкий мед, з високою тягучістю. З

	відблисками	апельсинова цедра)	невеликою кислотністю	часом кристалізується, утворюючи дрібні кристали.
Чорниця	Бурштиновий, з помаранчевими відблисками	Варені фрукти, родзинки	Складний та потужний мед з нотками варених фруктів, родзинок, без кислинки та гіркоти. Довгий післясмак	Щільний тягучий мед. З часом кристалізується, утворюючи дрібні кристали.
Високогірний	Бурштиновий, з помаранчевими відблисками	Складний та потужний, з нотками диму та сушених фруктів	Копчений, виражені нотки сушених фруктів	Рідкий мед. З часом кристалізується, утворюючи дрібні кристали.
Літній	Коричневий, з помаранчевими відблисками	Аромат вишні та свіжого пилку	Складний та потужний мед, з гарно вираженою кислинкою та свіжістю. Довгий пряний післясмак	Рідкий мед. З часом кристалізується, утворюючи дрібні кристали.
Іван-чай	Світло- бурштиновий з золотими відблисками	Елегантний квітковий, з нотками рози та лічі	Інтенсивний, з нотками помаранчевої води та рози, без кислинки та гірчинки, довгий післясмак.	Рідкий мед. З часом кристалізується, утворюючи дрібні кристали.
Лісовий	Бурштиновий	Слабкий аромат	Солодові нотки, сушені фрукти, сіно. Без кислинки та гірчинки.	Рідкий мед. З часом кристалізується, утворюючи дрібні кристали.
Вейріха	Темно-	Потужний та	Потужний, з	Рідкий мед з

	коричневий	інтенсивний аромат, з нотками спецій і кориці.	легкою кислинкою, але без гірчинки. Нотки варених фруктів. Танинний, різкий, пікантний	середньою тягучістю. З часом кристалізується, утворюючи дрібні кристали.
--	------------	---	---	---

4. Межі географічного місця, де виробляється товар

Географічна зона виробництва відповідає адміністративним межам Закарпатської області, яка знаходиться на південному заході України, у південній частині Карпатських гір.

Східною та північно-східною межею географічної зони є природній рубіж – хребет Карпатських гір.

На півдні географічна зона обмежена адміністративним кордоном з Румунією, на південному заході – з Угорщиною, і на заході – зі Словаччиною.

Географічна зона є своєрідним амфітеатром, у якому домінує вплив середземноморського клімату, що, в свою чергу, є причиною розвитку специфічної флори, відмінної від флори на північному схилі Карпатських гір. Закарпатська область знаходиться під впливом середземноморського клімату, чие специфічне досить повітря блокується на півночі на північному сході Карпатськими горами.

Специфіка географії регіону доповнюється винятковими місцевими особливостями бджільництва, місцевою породою бджіл, давньою історією, традиціями кочівлі та ведення пасік, іншими унікальними технологіями пасічництва, які існують виключно на Закарпатті.

Наступні етапи виробництва повинні відбуватися в межах географічної зони виробництва :

- Місцезнаходження вуликів ;
- Збір нектару бджолами;
- Медозбір;
- Відкачка, фільтрація, та дозрівання меду;
- Фасування.



5. Опис способу виробництва товару

Процес виробництва меду з географічним зазначенням Мед Закарпаття/Закарпатський мед розділений на етапи, кожен з яких має важливе значення та відбувається виключно в межах зони виробництва.

а/ Підготовка вуликів перед виробничим сезоном

Стан вуликів (чистота, стан рамок та вощини), повинні відповідати санітарним-гігієнічним нормам згідно діючого законодавства України.

Використовуються лише дерев'яні вулики.

Щойменше третина гніздових рамок має оновлюватися один раз на рік.

Зберігання рамок відбувається лише у спеціально відведених приміщеннях (пасічний будиночок тощо).

Для зберігання стільників та навощених рамок пасічники повинні використовувати спеціальні сховища для стільників, які не мають сторонніх запахів, сухі і добре захищені від гризунів. Ці приміщення можуть бути обладнані спеціальним обладнанням для регулювання температури повітря, що дозволяє більш якісно зберігати товарну продукцію та стільники впродовж теплого періоду року.

Вощина має виготовлятися з натурального воску.

б/ Перевірка стану здоров'я бджолосімей

Перевірка стану бджолосімей (розплід, наявність смертності), вжиття заходів для забезпечення здоров'я та працездатності бджолосімей.

В процесі виробництва меду з географічним зазначенням Мед Закарпаття/Закарпатський мед використовуються лише бджоли місцевої породи "карпатська".

Склад димаря має бути виключно натуральним.

Заборонено використання репелентів.

Заборонено використання антибіотиків з метою профілактики захворювань.

Винятком можуть стати випадки використання антибіотиків для лікування хворої бджолосім'ї, яка була попередньо ізольована від пасіки. Продаж меду від бджолосімей, які пройшли лікування антибіотиками, заборонено.

Дозволяється використання рослинних препаратів.

Обробіток вуликів дозволений лише природними дизрочинами.

Підгодівля бджіл заборонена за 15 днів до медозбору і до останньої відкачки меду.

в/ Місцезнаходження пасік

І стаціонарні, і кочові пасіки повинні знаходитися в межах зони виробництва Мед Закарпаття/Закарпатський мед, та слідувати періоду цвітіння відповідних медоносів та кліматичній зональності в межах Карпатських гір для отримання медів згідно з переліком.

Не всі пасіки є кочовими.

Пасіки не повинні розташовуватися на відстані ближче 20 метрів від місць утримання домашньої худоби або санвузлів.

За умови відсутності джерел чистої питної води поблизу пасік, необхідно забезпечити наявність напувалки для бджіл.

г/ Відбір рамок

Відбір рамок з медом відбувається за наявності у вулику $\frac{2}{3}$ закритого (забрушеного) меду. Рамки, з яких попередньо прибираються бджоли, відбираються безпосередньо на пасіці. Для прибирання бджіл з рамок заборонено використання хімічних репелентів, з метою уникнення можливої наявності їх залишків в готовому продукті.

Після цього рамки розміщуються в рамконосах з метою перевезення на місце відкачки меду.

д/ Відкачування меду

Процесу відкачування передуює операція розпечатування рамок, яка може відбуватися вручну, за допомогою ножа для розпечатування, або механічно, на спеціальній лінії для розпечатування.

Відкачка відбувається за допомогою медогонки, придатної для контакту з харчовими продуктами.

В процесі відкачки меду бджоляр повинен контролювати вологість меду на відповідність показникам якості, зазначених вище, за допомогою рефрактометра.

Контроль вологості меду не здійснюється для меду, призначеного для продажу в сотах.

Відкачка меду здійснюється у спеціально відведених приміщеннях (будиночках пасічника (медівнях)).

Кочові пасічники можуть використовувати спеціалізовані пересувні модулі (причепи, тощо) з твердим покриттям підлоги або в умовах стаціонарних цехів для центрифугування меду на центральних садибах господарств.

У всіх випадках, стаціонарні приміщення або пересувні модулі для центрифугування меду повинні відповідати санітарно-гігієнічним нормам згідно діючого законодавства України.

Забороняється центрифугувати мед в умовах, які не відповідають цим нормам.

е/ Відстоювання та фільтрація

Відкачаний мед фільтрується гравітаційним шляхом через механічні сита з метою видалення найкрупніших частинок сторонніх тіл з меду (віск тощо).

Після механічної фільтрації мед відстоюється протягом необхідного періоду часу в спеціальних відстійниках, або баках для дозрівання меду. Це робиться з метою сприяння виходу на поверхню меду менших частинок можливого бруду або сторонніх тіл, а також надлишкового повітря, яке потрапляє в мед в процесі відкачування.

Залежно від наявного в пасічному будиночку (медівні) обладнання, переміщення меду між різними етапами відбувається за допомогою насосів, труб, або відер.

є/ Зберігання відкачаного меду

Після відстоювання (дозрівання) меду, він може бути відразу розфасований в баночки для продажу.

В іншому випадку, мед може зберігатися в різній тарі, придатній для харчової продукції.

У випадку продажу в банках (напівгуртовий або роздрібний продаж):

- фасування відбувається відразу після відстоювання, відтак мед зберігається в банках;
- фасування відбувається після тимчасового зберігання меду в бідонах, бочках або відстійниках, та, в разі потреби, після процесу відновлення меду (див. етап Ж);

У випадку продажу в бідонах або бочках (гуртовий продаж):

зберігання відбувається в приміщеннях з контрольованою температурою (нижче 22 С). Якщо на господарстві немає можливості забезпечити такі температурні умови, зберігання може відбуватися в звичайних приміщеннях. Проте, враховуючи те, що температура зберігання має вплив на фізико-хімічні властивості меду, термін придатності до споживання має визначатися відповідно до цих умов.

ж/ Відновлення меду (факультативно)

Якщо перед фасуванням у банки мед тимчасово зберігався в бочках, відстійниках або бідонах і почав процес кристалізації, може виникнути потреба у декристалізації з метою фасування.

Контрольоване нагрівання меду можливе лише за наступних умов:

- нагрівання не вище 40 С;
- використання обладнання з терморегуляцією, передбаченого для цих операцій (камера декристалізації, нагрівальний жилет).

Заборонено нагрівати мед на відкритому вогні або прямим потоком пари.
Пастеризація меду суворо заборонена.

з/ Фасування в банки та етикетування

Фасування меду в банки відбувається, у більшості випадків, методом наливання з відстійника або дозатора через кран, розміщений у його нижній частині.

Можливе використання спеціального обладнання для фасування меду - фасувальна лінія, стіл для фасування.

Це обладнання, а також банки, мають бути придатні до контакту з харчовими продуктами.

Заборонено фасування меду, призначеного для продажу кінцевому споживачу, у пластикову упаковку.

На банки з медом наклеюється етикетка.

- Термін придатності до споживання є 2 роки з дати фасування меду.

6. Відомості про взаємозв'язок особливої якості (інших характеристик, репутації) товару з його географічним походженням

Мед Закарпаття/Закарпатський мед пов'язаний з географічним місцем свого походження через використання нектарів та паді типової флори гір та передгір'я цього регіону бджолами місцевої породи Карпатська, що дозволяє отримувати мед зі специфічними органолептичними характеристиками.

Особливості географічного середовища.

Територія, на якій виробляється Мед Закарпаття/Закарпатський мед, характеризується поєднанням кліматичних, біологічних та людських факторів, які створюють її унікальність.

Рельєф і клімат

В межах області знаходиться частина Українських Карпат, які в свою чергу входять у Карпатську гірську систему, що лежить на території шести країн Європи. Гори

простягаються з північного заходу на південний схід, в цьому ж напрямі збільшується їх висота, змінюється вигляд. В північно-західній частині області це типові середньовисотні гори з округленими вершинами, широкими хребтами, рівнобіжними з ними долинами. В південно-східній частині рельєф високогірний – круті схили, загострені вершини гір, глибокі провальні долини.

Південно-західну частину області займає Закарпатська (Притисинська) низовина, яка є частиною Середньо-дунайської рівнини. Північна її межа починається від м. Ужгород і звивистою лінією пролягає через Середнє, Мукачеве, Сільце і Рокосів. Поверхня низовини в основному плоска (100-120 м над рівнем моря) із слабким нахилом з північного сходу на південний захід. Незначний спад поверхні і невелика глибина річкових долин утруднюють поверхневий стік, тому в деяких місцях проходить процес заболочування; при сильних зливах і таненні снігу в горах знижені місця нерідко затоплюються водою.

Радіаційні умови Закарпатської області визначають особливості термічного режиму, але характер розподілу та річного ходу температури повітря і режим зволоження суттєво залежать від загальної циркуляції атмосфери та географічних факторів. Всі форми циркуляції зумовлюють перевагу переносу повітряних мас з Атлантичного океану над переносом континентального повітря зі сходу. Наявність Карпат суттєво впливає на хід циркуляційних процесів, особливо на розповсюдження повітряних мас, швидкість і напрям переміщення атмосферних фронтів, виникнення місцевих циклонів.

У Закарпатській області, особливо в теплу половину року, проявляється місцева гірсько-долинна циркуляція повітря. Загальна та місцева циркуляції взаємодіють, накладаючись одна на одну, створюють досить строкатий режим напрямків вітру (протягом доби спостерігаються зміни вітру на протилежні напрямки). Гірські хребти захищають Закарпаття з північного сходу від проникнення арктичних повітряних мас. Ось чому температура повітря у Закарпатській області протягом холодної половини року вища, ніж у Прикарпатті. Гірські хребти сприяють посиленню конвекції, особливо влітку. В результаті над горами створюються умови, при яких переміщення фронтів, паралельних осі хребта, супроводжується інтенсивними зливовими дощами, бурями, що викликають паводки та селі. Такі кліматичні фактори обумовлюють традиційно підвищену відносну вологість повітря в Закарпатській області, що є додатковим фактором, що ускладнює життєдіяльність місцевих карпатських бджіл.

Місцева порода бджіл

Особливий нестійкий клімат та складний рельєф сприяв еволюції унікальної місцевої породи карпатських бджіл, так званої “Карпатки” (*Apis mellifica carnica Ukraina carpatica*), що характеризуються рядом етологічних та породних особливостей. Саме завдяки цим породним особливостям карпатські бджоли, на відміну від інших порід бджіл, здатні використовувати джерела нектару з гранично низькою цукристістю (близько 6%; інші породи бджіл збирають нектар з

цукристістю від 11%) та вилітати за нектаром вже при температурі +10-12⁰С. Окрім змінного вітру в горах присутній вертикальний рух повітряних мас різної інтенсивності в різний час доби. Продуктивну льотну діяльність по збору нектару їм доводиться здійснювати в умовах різних температурних режимів у підніжжі гір та біля її вершини. Градієнт температур при цьому може сягати понад 15⁰С.

Незаперечним є факт і дуже швидкої та багаторазової зміни в гірській місцевості погодних факторів, коли протягом 3-5 хвилин придатна для польотів погода може змінюватись на несприятливу. Тому місцеві карпатські бджоли мають особливі мобілізаційні характеристики, що дозволяє їм впродовж світлового дня багаторазово масово вилітати до джерел нектару, активно використовуючи короткотривалі покращення погоди навіть впродовж дня, використовувати одночасно різні джерела нектару. В гірській місцевості порівнюючи з рівнинною більш ускладнено орієнтування бджіл на місцевості, що відіймає додатковий час та енергію. Тому адаптогенні характеристики робочих бджіл та інших імаго сім'ї карпатських бджіл більш виражені аніж в порід бджіл, що пристосувались до життя на рівнинній місцевості. Долаючи щодня сумарну дію низки несприятливих факторів карпатські бджоли набули суми вимушених видозмін, направлених на протистояння цим факторам зовнішнього середовища. Ці видозміни виражаються в анатомічних та біохімічних відмінностях, зокрема величині медового зобика, опушеності поверхні тіла дорослих імаго, їх масі, розмірі білкового тіла, інтенсивності метаболізму та інших, що дозволяють отримувати додатковий моторесурс для більш виснажливої діяльності.

Важливою характерною особливістю меду з Закарпаття є його виробництво саме місцевими бджолами, що еволюційно утворились на території області впродовж тисячоліть, і найкращим чином адаптовані до збирання нектару з рослин в умовах гірського клімату та рельєфу.

Вже протягом багатьох десятиліть на Закарпатті успішно розвивається селекційна та наукова робота з карпатською породою бджіл, а також розведення бджіл і маток на продаж, в тому числі на експорт до багатьох країн світу.

Флористичне та медове різноманіття

Унікальні кліматичні умови сприяють розвитку специфічної місцевої медоносної флори, яка є джерелом отримання цілої лінійки оригінальних місцевих медів.

Велика кількість медоносних рослин Закарпаття є рідкісними, занесеними в Червону книгу України та Європи, або ендемічними, тобто такими, що ростуть тільки у цій місцевості.

Деякі приклади медоносних рослин характерні виключно для Закарпаття.

Історія та сучасність.

Бджільництво на Закарпатті має довгу історію та традиції, підґрунтям для яких є певна кількість факторів:

- специфічний м'який клімат, у якому певні види квітнуть досить рано (чорниця на гірських полонинах), а інші - досить пізно (гірчак сахалінський, або вейріх, у долинах річок, у вересні). Таким чином, період медозбору, залежно від кліматичних умов кожного року, може бути досить довгим.
- унікальна флора, серед якої велика кількість медоносних видів дає нектар зі специфічним смаком та ароматом, притаманним саме цьому регіону.
- традиційна кочівля пасік, як метод пошуку медозбору залежно від періоду року та висоти над рівнем моря.

З іншого боку, розташування Закарпаття у географічному центрі Європи та його стратегічне положення на кордоні кількох європейських держав сприяли, протягом століть, активним культурним та економічним обмінам. Крім термальних і мінеральних вод, зимових видів спорту та гірського туризму, автентична кухня Закарпаття та його самобутні гастрономічні традиції є важливим елементом туристичного тяжіння до регіону. І Мед Закарпаття/Закарпатський мед є невід'ємною складовою цих процесів.

Як і скрізь в Україні, бджільництво на Закарпатті - сімейне, його традиції передаються з покоління в покоління.

Старовинні документи ще початку ХХ століття свідчать про важливість бджільництва для регіону вже у ті часи. Наприклад, підручник "Пчоловодство" 1922 року, Ужгород, за редакцією Івана Мигалки, "Пчолярство" 1927 року, Ужгород, редакція А.Седлячек, та інші історичні документи українською, російською, чеською та угорською мовами вже тоді розповідали про Карпатську породу бджоли, місцеві конструкції вуликів та специфіку медоносної флори Закарпаття.

З іншого боку, назва Мед Закарпаття/Закарпатський мед є добре відомою широкому загалу, її використання поширене у торгівлі медом у магазинах, у ресторанах, на туристичних локаціях тощо.

У наш час Мед Закарпаття/Закарпатський мед яскраво виділяється серед медів інших регіонів України, є продуктом впізнаваним і бажаним серед мешканців регіону та туристів.

Доволі висока ціна та велика кількість підробок, які, на жаль, присутні на ринку, є додатковим свідченням високого авторитету меду Закарпаття серед споживачів.

Зв'язок між географічною зоною та специфічними характеристиками продукту.

Мед Закарпаття/Закарпатський мед є продуктом, тісно пов'язаним з географічною зоною виробництва, адже він отримується на території, обмеженій хребтом Карпатських гір, що створює клімат, відмінний від решти України.

Саме специфіка місцевих кліматичних та біологічних факторів, наявність гірських та рівнинних територій, у поєднанні з традиційними виробничими практиками та адаптованою місцевою породою бджіл роблять можливим отримання цих особливих медів.

Мед Закарпаття/Закарпатський мед відображає все різноманіття та багатство флори, яка змінюється залежно від висоти над рівнем моря та пори року. На всій території розвинуте вівчарство та розведення великої рогатої худоби. Відсутність великих площ посівів промислових культур та господарська діяльність з екстенсивного розведення худоби сприяють природньому розвитку дикої медоносної флори. У лісах і диких місцинах, прихованих від людської діяльності, також розвивається багата дика флора, яка є джерелом виробництва як паді (дуб, ялина, смерека), так і нектару (квіти на полонинах). Високо в горах навесні квітне чорниця, а влітку – іван-чай, які дають меди з дуже специфічним ароматом.

Крім того, бджолярські практики (екологічні знання, управління пасікою, володіння інформацією про медоноси, присутні в тому чи іншому місці в різні періоди року) дозволяють бджолярам Закарпаття, багато з яких мають глибокі ботанічні знання, чудово орієнтуватися на місцевості та протягом виробничого сезону постійно перебувати в пошуку зон цвітіння з метою отримання певних медів.

Саме кочівля пасік повністю відображає цей процес. Йдеться про пошук специфічних територій цвітіння медоносів, в залежності від висоти над рівнем моря та порою року, що якнайкраще підкреслює специфіку товару із географічним зазначенням Мед Закарпаття/Закарпатський мед. Ця практика дозволяє виробляти велику кількість різноманітних медів, які всі відображають специфічну флору Закарпаття. В цьому є унікальне поєднання людських (виробничі практики) та природних факторів цього теруару, з підкресленою важливістю флори, яка, в свою чергу, є результатом унікальних кліматичних та ґрунтових характеристик регіону.

Продукт з бездоганною репутацією

Закарпаття - унікальний автентичний регіон України, який має свою яскраво виражену географічну, культурну, історичну та гастрономічну специфіку. Завдяки цьому регіон здавна притягує до себе велику кількість туристів з усієї України та Європи. Перші форми туризму в сучасному розумінні існували на Закарпатті ще у ХІХ столітті, зі згадками про лікування на мінеральних водах села Шаян. На сьогоднішній день регіон однозначно є одним з найпопулярніших туристичних напрямків. За десятки років сформувався певний бренд Закарпаття, як території з незайманою природою, унікальним кліматом, культурним різноманіттям, яке

формують народи, які проживають на його території (українці, русини, угорці, словаки, цигани, румуни та інші), своєрідною кухнею та особливим укладом життя. На цьому фоні мед Закарпаття займає важливе місце поряд із іншими видатними місцевими продуктами, такими як вино або гуцульська бриндзя. Мед Закарпаття/Закарпатський мед високо цінується за свої унікальні смакові характеристики, за якими він сильно відрізняється від медів з інших регіонів України, а також за його походження з виключно чистих екологічних зон, адже в горах відсутнє будь-яке промислове виробництво, а рівнини Закарпаття ще до недавнього часу використовувалися виключно для екстенсивного традиційного випасання худоби.

Крім цього, це плід кропіткої праці багатьох поколінь закарпатських бджолярів, які напружували унікальні технології ведення пасіки в гірських умовах та отримання рідкісних медів з ендемічних медоносів Закарпаття.

Відвідування пасік та медових дегустацій включено у багато туристичних маршрутів Закарпаття, і у більшості торговельних точок туристам пропонують придбати місцеві меди - бутіки, готелі, перевали тощо.

Відтак впевнено можна сказати, що Мед Закарпаття/Закарпатський мед – географічне зазначення, який вже існує та має свою бездоганну репутацію серед поціновувачів меду в Україні.

7. Особливі правила маркування товару

Кожна баночка меду з географічним зазначенням Мед Закарпаття/Закарпатський мед повинна містити наступну інформацію:

- географічне зазначення Мед Закарпаття/Закарпатський мед
- вид меду (якщо не купажований)
- назва та координати виробника (бджоляра або переробної компанії)
- номер партії, маса нетто
- назва та адреса органу оцінки відповідності/органу сертифікації з попереднім зазначенням “сертифіковано...”

8. Спеціально уповноважені органи або інші органи оцінки відповідності:

(Найменування та місцезнаходження спеціально уповноваженого органу, та/або, за наявності, органу, що перевірятиме відповідність товару специфікації, із зазначенням їх відповідних повноважень щодо товару)

Спеціально уповноважений орган: Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України. 01001, М. Київ, вул. М.Грушевського, 12/2.

Повноваження щодо контролю особливих якостей чи інших характеристик товарів, щодо яких використовуються географічні зазначення відповідно до Закону України «Про правову охорону географічних зазначень».

Орган, що здійснює повноваження щодо перевірки відповідності товару специфікації:
Державне підприємство “Івано-Франківський науково-виробничий центр
стандартизації, метрології та сертифікації” (ДП Івано-
Франківськстандартметрологія).

м. Івано-Франківськ, вул. Вовчинецька, 127

тел. +38 0342 530200

+38 0342 535617

ifstandartmetrology@gmail.com

<http://www.ifdcsm.com.ua>

Представник Громадської спілки «Закарпатська спілка пасічників «Срібний край»

За довіреністю

Ю.Л.Прохода

11.05.2021

