



МІНІСТЕРСТВО
АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ
(Мінагрополітики)

вул. Хрещатик, 24, м. Київ, 01001, тел. (044)363-08-27, (044)363-08-47,
сайт: <https://minagro.gov.ua>, e-mail: minister@minagro.gov.ua
код згідно з ЄДРПОУ 37471967

від _____ 20__ р. № _____

На № _____ від _____ 20__ р.

**Громадська спілка
«Агро-еколого-рекреаційний кластер
«Фрумушика-Нова»
у Тарутинському районі»**

комплекс будівель та споруд, 1,
сільрада Веселодолинська,
Тарутинський р-н, Одеська обл.
(нині Болградський р-н, Бородінська ОТГ)
68544
389066@ukr.net

Про погодження специфікації

Міністерство аграрної політики та продовольства України розглянуло клопотання Громадської спілки «Агро-еколого-рекреаційний кластер «Фрумушика-Нова» у Тарутинському районі» від 07 грудня 2023 року № 127/2 про погодження специфікації товару мед (мед натуральний) з географічним зазначенням «МЕД СТЕПОВИЙ ФРУМУШИКА», а також уточнену інформацію, надану листом від 04 квітня 2024 року № 44/2, та повідомляє про погодження специфікації товару мед (мед натуральний) з географічним зазначенням «МЕД СТЕПОВИЙ ФРУМУШИКА» (протокол № 2 засідання експертної комісії щодо погодження специфікацій товарів, заявок на реєстрацію традиційних гарантованих особливостей від 09 квітня 2024 року).

Додаток: на 15 арк. в 2 прим.

Перший заступник Міністра

Тарас ВИСОЦЬКИЙ



УВ Тетяна Стародуб 363 14 35
Міністерство аграрної політики та продовольства України
№21-3040-09/11597 від 25.04.2024
КЕП: Висоцький Т. М. 25.04.2024 16:23
26B2648ADD3032E10400000009G132002464AA00

ПОГОДЖЕНО
Лист Мінагрополітики
від 25.04.2024 № 21-3040-09/11597

СПЕЦИФІКАЦІЯ ТОВАРУ

☒ географічне зазначення ☐ назва місця походження товару (НМПТ)

1. Найменування

Мед степовий Фрумушика/ /Frumushika steppe honey

2. Назва товару:

Мед (мед натуральний)

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

Особливі властивості товару

1. Мед степовий Фрумушика - натуральний поліфлорний, квітковий або падевий мед, вироблений бджолами методом збору та переробки нектару оригінальної місцевої дикої степової флори Тарутинського степу. Специфіка степового меду Фрумушика полягає в специфічності медоносної флори, яку відвідують бджоли протягом періоду цвітіння. Мед степовий Фрумушика характеризується своїм кольором, темно-жовтим із зеленуватим відтінком, сильним трав'яним ароматом, типовим для місцевої степової флори, з нотками білих фруктів та довгим пікантним післясмаком.

2. Органолептичні показники:

Колір	Запах	Смак	Текстура
Брунатно-жовтий, з зеленуватим відтінком.	Білі фрукти, суха трава, віск	Яскраві нотки білих фруктів, яблука, груші, з невеликою кислотністю та яскравою гірчинкою на післясмаку	Рідкий мед. З часом кристалізується, утворюючи дрібні кристали.

3. Фізико-хімічні характеристики

Рівень ОМФ

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

Цей показник встановлено на рівні щонайбільше 18 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.

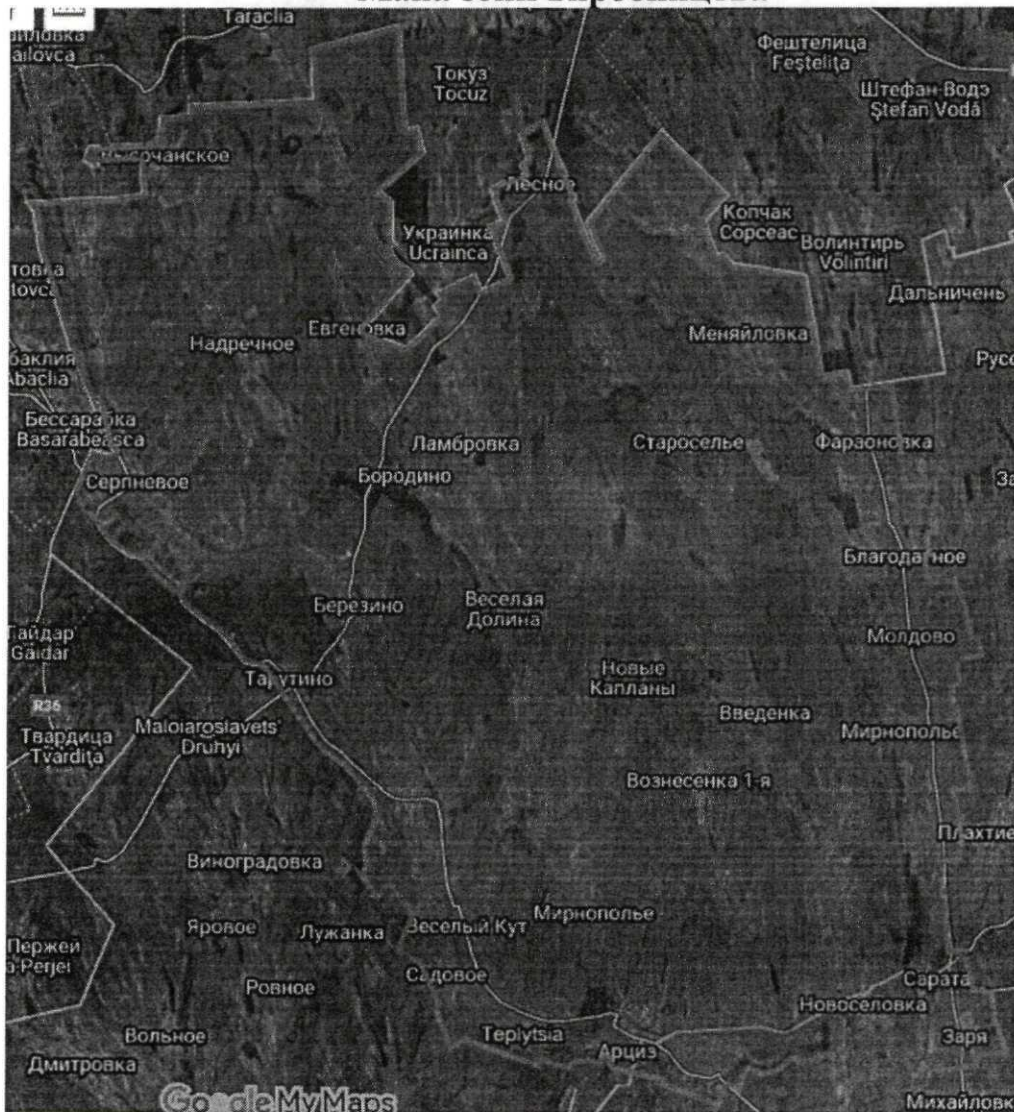
Показник вологості встановлено на рівні щонайбільше 19,5%.

4. Межі географічного місця, де виробляється товар

Зона виробництва Меду степового Фрумушика розташована на території Тарутинського степу, в межах північно-східної частини Болградського району та північної частини Білгород-Дністровського району, у межах міста Арциз, СМТ Тарутине, Сарата, Серпневе, Бородіно, а також навколишніх населених пунктів Височанське, Новоукраїнка, Петрівка, Плачинда, Нове Тарутине, Матильдівка, Новосілка, Петрівськ, Ганнівка, Олексіївка, Підгірне, Скриванівка, Сухувате, Слобідка, Кролівка, Вознесенська Дуга, Калачівка, Євгенівка, Надрічне, Володимирівка, Іванчанка, Рівне, Богданівка, Юр'ївка, Єлизаветівка, Ганнівка, Лісне, Новоселівка, Олександрівка, Фуратівка, Міняйлівка, Миколаївка, Ламбрівка, Старосілля, Петропавлівка, Фараонівка, Пшеничне, Благодатне, Підгірне, Весела Долина, Перемога, Роза, Нові Каплани, Василівка, Красне, Роща, Вознесенка Перша, Вишняки, Світлодолинське, Надежда, Молдове,

Пасічне, Негрове, Нова Іванівка, Кам'янка, Мирнопілля, Введенка, Нова Плахтіївка, Веселий Кут, Садове, Теплиця, Червоноглинське, Павлівка, Долинівка, Новоселівка, Зоря, відповідно до мапи виробництва.

Мапа зони виробництва



5. Опис способу виробництва товару

Процес виробництва меду з географічним зазначенням “Мед степовий Фрумушика” відбувається в межах зони виробництва.

Медоносна та пилконосна флора, яка розвивається в період цвітіння у Тарутинському степу, є джерелом оригінального меду, характерного для цього регіону. Специфічність степового меду цього регіону полягає у його пилковому складі, а відтак у поєднанні кліматичних та геоморфологічних факторів, які

визначають унікальний квітковий ансамбль у певний період року у цій геокліматичній зоні.

Степовий мед Фрумушика збирається у другій половині липня, в період найактивнішого цвітіння унікальної місцевої степової флори, яка збереглася тут у незайманому вигляді на загальній території більше 14 тис. га.

Степовий мед Фрумушика є поліфлорним медом, який збирається з дикої степової флори Тарутинського степу. Наявність військового полігону, який існував тут від часу закінчення Другої світової війни і аж до 2015 року, дозволила зберегти на значній площі автентичну степову рослинність цього краю, яка є джерелом унікального природного купажу нектарів, що входять до складу Меду степового Фрумушика.

Буйна степова рослинність з присутністю багатьох ендемічних видів відносять цей мед до одного з найбагатших за ботанічним складом в Україні.

Серед медоносів у складі цього меду варто виділити Вика мишачий горошок (*Vicia cracca*), Конюшина лучна (*Trifolium pratense*), Конюшина повзуча (*Trifolium repens*), Еспарцет пісковий (*Onobrychis arenaria*), Дивина волотиста (*Verbascum lychnitis*), Вербозілля лучне (*Lysimachia nummularia*), а також ендемічні та червонокнижні види медоносів, як наприклад Волошка одеська (*Centaurea odessana*), Дрік донський (*Genista tanaitica*), Льонок довгохвостий (*Linaria macroura*), Осот крилатий (*Cirsium alatum*), Незабудька Попова (*Myosotis popovii*), Верблюжа колючка неправдива (*Alhagi pseudalhagi*) 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 Меду степовому Фрумушика.

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

В межах зони виробництва зустрічаються ділянки промислових медоносних культур, зокрема, соняшника. Період цвітіння соняшника загалом не співпадає з періодом цвітіння диких степових медоносів, тому ці два медозбори є чітко відокремленими один від одного. Мед, зібраний з диких медоносів, не повинен змішуватися з медом, зібраним з промислових культур. Крім того, медозбори з промислових культур і медоносів, не притаманних виключно Тарутинському степу, як-от соняшник, ріпак, гречка, люцерна, тютюн, акація, софора не можуть використовувати географічне зазначення Мед степовий Фрумушика.

Процес виробництва меду з географічним зазначенням Мед степовий Фрумушика розділений на етапи, кожен з яких має важливе значення та відбувається 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.

Щонайменше 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 та 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.

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 дезінфекційними речовинами.

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 степовий Фрумушика”.

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 - 2 роки з дати фасування меду.

Наступні етапи виробництва повинні відбуватися в межах географічної зони виробництва :

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

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

Природні умови

Територія, на якій виробляється “Мед степовий Фрумушика”, характеризується поєднанням кліматичних, біологічних та людських факторів, які створюють її унікальність.

Рельєф і клімат

Територія Тарутинського степу розташована на схилах Південно-Молдавської височини. Височина порізана глибокими каньйоноподібними долинами річок, глибиною до 100 метрів, з вузькими надзаплавними терасами і заплавою, в які глибоко врізані русла.

Клімат тут традиційний для степової зони - помірно-континентальний із жарким сухим літом, та м'якою малосніжною зимою. Ці характеристики набувають дедалі виразніших рис у зв'язку з глобальними змінами клімату. Ця територія знаходиться у найбільш посушливій частині Одещини, без стійкого снігового покриву взимку.

Флористичне та медове різноманіття

Наявність в минулому військового полігону з великою охоронною зоною, що використовувалась для випасу худоби, створило умови, подібні до природних вимог степової екосистеми, тобто умови помірного пасовищного навантаження і відсутність оранки. Саме це дозволило зберегти Тарутинський степ одним з найбагатших з точки зору флористичного різноманіття.

Тут переважають різнотравно-типчаково-ковиліві цілинні і вторинні степи. Неподалік села Фрумушика Нова збереглися ділянки степової рослинності з байрачними лісами та чагарниками. Цінність цієї території полягає у тому, що вона являє собою значну ділянку нерозораного плакорного степу, не тільки на Одещині, а, поряд із Асканією-Нова - у всій Україні та Європі. Всі інші плакорні степи в Україні розорані, інші степові фітоценози збереглися лише у місцинах недоступних, або незручних для ведення сільського господарства.

Унікальність цієї території полягає в наявності рослинних спільнот, занесених в Зелену книгу України, та видів рослин, занесених у різні охоронні списки міжнародного, державного та місцевого рівня. Генофонд рослин, які сконцентровані у Тарутинському степу, дійсно важко переоцінити з точки зору збереження біорізноманіття. Багато з них - медоносні.

Цілинні ділянки степу вражають своїм біорізноманіттям. В Тарутинському степу налічується більше 650 видів судинних рослин, з яких понад 30 внесені у регіональну, національну та міжнародну Червоні книги. Тут присутня велика кількість лікарських та медоносних рослин. Це акація біла (*Robinia pseudoacacia*), яка росте тут у дикому вигляді, синяк звичайний (*Echium vulgare*), астрагал еспарцетний (*Astragalus onobrychis*), еспарцет піщаний, (*Onobrychis arenaria*), та багато інших.

Крім того, тут налічується більше 200 видів птахів, ссавців, земноводних і плазунів, багато з яких є також рідкісними видами.

Унікальні кліматичні умови сприяють розвитку специфічної місцевої медоносної флори, яка є джерелом отримання оригінального місцевого меду.

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

Унікальність рослинного складу та клімату Тарутинського степу, до якого відноситься географічна територія виробництва Меду степового Фрумушика, а також їх вплив т описана в численних наукових дослідженнях: Крос-культурний код Подунав'я: історико-лінгвістичні студії. Збірник наукових праць за матеріалами міжнародної науково-практичної конференції (20 жовтня, 2019 року). – Ізмаїл : РВВ ІДГУ; «СМИЛ», 2019. – 184 с. ВАКАРЕНКО Л.П., ДУБИНА Д.В. (2013). Рослинність Тарутинського степу (Одеська обл.) та проблеми її охорони. Чорноморськ. бот. ж., 9 (2): 283-291; Проблеми підвищення ефективності господарювання в народногосподарському комплексі (на мезо- та мікроекономічних рівнях): монографія / за ред. А.І. Ковальова, Н.В. Сментини. –

Одеса: Атлант, 2013. –398 с., укр. мов. Така унікальність та її вплив на регіон, включаючи рослинництво, підтверджуються фактом надання Тарутинському степу статусу ландшафтного заказника місцевого значення “Тарутинський степ” відповідно до рішення Одеської обласної ради від 26.04.2012 № 445-ІУ, а також фактом внесення Тарутинського степу до переліку охоронюваних місць Смарагдової мережі Європи (охоронний номер UA1000037).

Людські фактори

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

- специфічний помірно-континентальний клімат.
- унікальна флора, серед якої велика кількість медоносних видів дає нектар зі специфічним смаком та ароматом, притаманним саме цьому регіону.

Протягом століть Південна Бессарабія, або Буджак, була заселена буджацько-татарським населенням, основою господарювання якого було тваринництво, а саме розведення овець.

Буджацькі татари з часом створили на цих землях напівдержавне утворення, яке мало назву Буджацька Орда. Поступово татари переходили від кочового до осілого способу життя, та зайнялися, крім тваринництва, землеробством.

Відомий турецький мандрівник Евлія Челебі перебував на Бессарабії в середині XVII століття та вже тоді високо оцінював економічну організацію місцевого населення та багатство природи цього краю. Зокрема, він писав, що “саме вони (буджацькі татари) постачають у Стамбул олію та мед”, і що це завдяки їм у османських містах достатньо “хлібу, м’яса, сиру, меду”.

Подібні свідчення, посиляючись на турецькі документи XVIII століття, наводить також російський історик Ніколай Руссев у своїй статті, присвяченій останнім дням Буджацької Орди.

Традиційне екстенсивне тваринництво продовжує своє існування і сьогодні. Випасання отар овець на цілих ділянках степу сприяє збереженню природного балансу степової екосистеми, та, відповідно, збереженню та розвитку місцевої медоносної флори.

Південна Бессарабія у широкому розумінні - унікальна територія на стику багатьох культур та народностей. Протягом багатьох століть тут відбувалися активні економічні та культурні обміни. Це стало підґрунтям для становлення та розвитку унікального місцевого укладу життя та традицій, які виражаються у побуті, мові, місцевій кухні та методах господарювання.

Місцеве населення культивує та розвиває унікальні практики бджільництва, які поєднали у собі надбаня та традиційні ноу-хау багатьох народів та культур, якими сьогодні представлений регіон.

Прекрасною ілюстрацією історії бджільництва у регіоні є видатний документ середини XIX століття - *“О пчеловодстве, как христиански-народном промысле в России вообще, и в Новороссийском крае и Бессарабии в особенности”* - Одеса, 1856 р., автор Андрій Комарницький (Додаток 4). Зокрема, описуючи важливість бджільництва у господарстві тодішньої України, автор зазначає, що *“В Бессарабии держат пасеки в местах не только лесистых и луговых, но и в Буджаке - степной полосе. Здесь, в Болгарских колониях, насчитывают слишком 2000 пчелиных ульев”* (ст.11 документу).

А відомий автор підручника *“Учебник по пчеловодству”*, виданого 1925 року у Москві, І.І.Корабльов вивчав бджільництво в багатьох регіонах України, зокрема на Полтавщині, Херсонщині, в Криму та Бессарабії (Додаток 4).

У наші дні, найменування *“Мед степовий Фрумушика”* є добре відомою широкому загалу та впізнаваною серед місцевого населення та туристів, які відвідують Бессарабію. Фрумушика є частиною Дороги вина та смаку української Бессарабії, а місцевий мед - однією з гастрономічних принад теруару цього унікального степового краю.

Мед степовий Фрумушика є продуктом, тісно пов'язаним з географічною зоною виробництва, адже він отримується на території з унікальними ендемічними медоносами, які ростуть тут споконвіку.

Саме специфіка місцевих кліматичних та біологічних факторів, наявність плато та долинних територій, у поєднанні з традиційними виробничими практиками роблять можливим отримання цього особливого меду.

Мед степовий Фрумушика відображає все різноманіття та багатство флори Тарутинського степу. На всій території розвинуте традиційне екстенсивне вівчарство. Відсутність великих площ посівів промислових культур та господарська діяльність з екстенсивного розведення худоби сприяють природному розвитку дикої медоносної флори.

Специфіка географії регіону доповнюється винятковими місцевими особливостями бджільництва, зумовленими значним етнокультурним різноманіттям регіону Бессарабії загалом, давньою історією, традиціями ведення пасік, іншими унікальними технологіями пасічництва.

Крім бджільництва, південна Бессарабія славиться іншими продуктами та традиційними ремеслами, які є виразом унікальності та автентичності цього регіону та сприяють реалізації його туристичного потенціалу.

Виробництво традиційної баранини, бринзи, вина з місцевих сортів винограду, надзвичайно велика палітра оригінальних страв місцевої кухні, яка увібрала в себе впливи всіх народів, що населяють цей край, а також близькість курортів Чорного Моря - все це сприяє розвитку туристичного потенціалу регіону та, зокрема, зеленому та гастротуризму, в якому бджільництво та оригінальний місцевий мед займають своє особливе місце.

Продукт з бездоганною репутацією

Південна Бессарабія - унікальний автентичний регіон України, який має свою яскраво виражену географічну, культурну, історичну та гастрономічну специфіку.

Завдяки своїй унікальності, регіон притягує до себе велику кількість туристів з усієї України та Європи.

На сьогоднішній день Південна Бессарабія однозначно є одним з найпопулярніших туристичних напрямків. За десятки років розвитку туристичного потенціалу регіону сформувався певний бренд "Фрумушика", як центральна вісь, квінтесенція культури Бессарабії, втілення ідеї території з незайманою природою, унікальним кліматом, культурним різноманіттям, яке формують народи, які проживають на його території (українці, молдаване, болгары, гагаузи, цигани, румуни та інші), своєрідною кухнею та особливим укладом життя.

На цьому фоні Мед степовий Фрумушика займає важливе місце поряд із іншими видатними місцевими продуктами, такими як вино, баранина або бринза. Мед степовий Фрумушика 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, де відсутнє будь-яке промислове виробництво.

Фрумушику, як втілення ідеї туристичної Бессарабії, включено до багатьох туристичних маршрутів регіону, вона є видатною частиною дороги смаку Бессарабії.

Відтак впевнено можна сказати, що Мед степовий Фрумушика - найменування, який вже існує та має свою бездоганну репутацію серед поціновувачів меду в Україні.

7. Особливі правила маркування товару

На основній етикетці вказується Кожна баночка меду з географічним зазначенням "Мед степовий Фрумушика" повинна містити наступну інформацію:

- найменування “Мед степовий Фрумушика”, яке може супроводжуватися словами «географічне зазначення» або відповідним символом
- найменування, місцезнаходження та інші контактні дані виробника (бджоляра або переробної компанії)
- номер партії, маса нетто
- найменування та місцезнаходження органу сертифікації, з попереднім зазначенням “сертифіковано...”

Інші словесні позначення, в тому числі найменування та логотипи виробника конкретного продукту, на етикетці виконуються шрифтом, розмір якого не перевищує використаний у географічному зазначенні.

Основна етикетка або контр етикетка містять номер партії, щоб забезпечити простежуваність.

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 аграрної політики та продовольства України. 01001, м. Київ, вул. Хрещатик. 24. Повноваження щодо контролю особливих якостей чи інших характеристик товарів, щодо яких використовуються географічні зазначення відповідно до Закону України «Про правову охорону географічних зазначень».

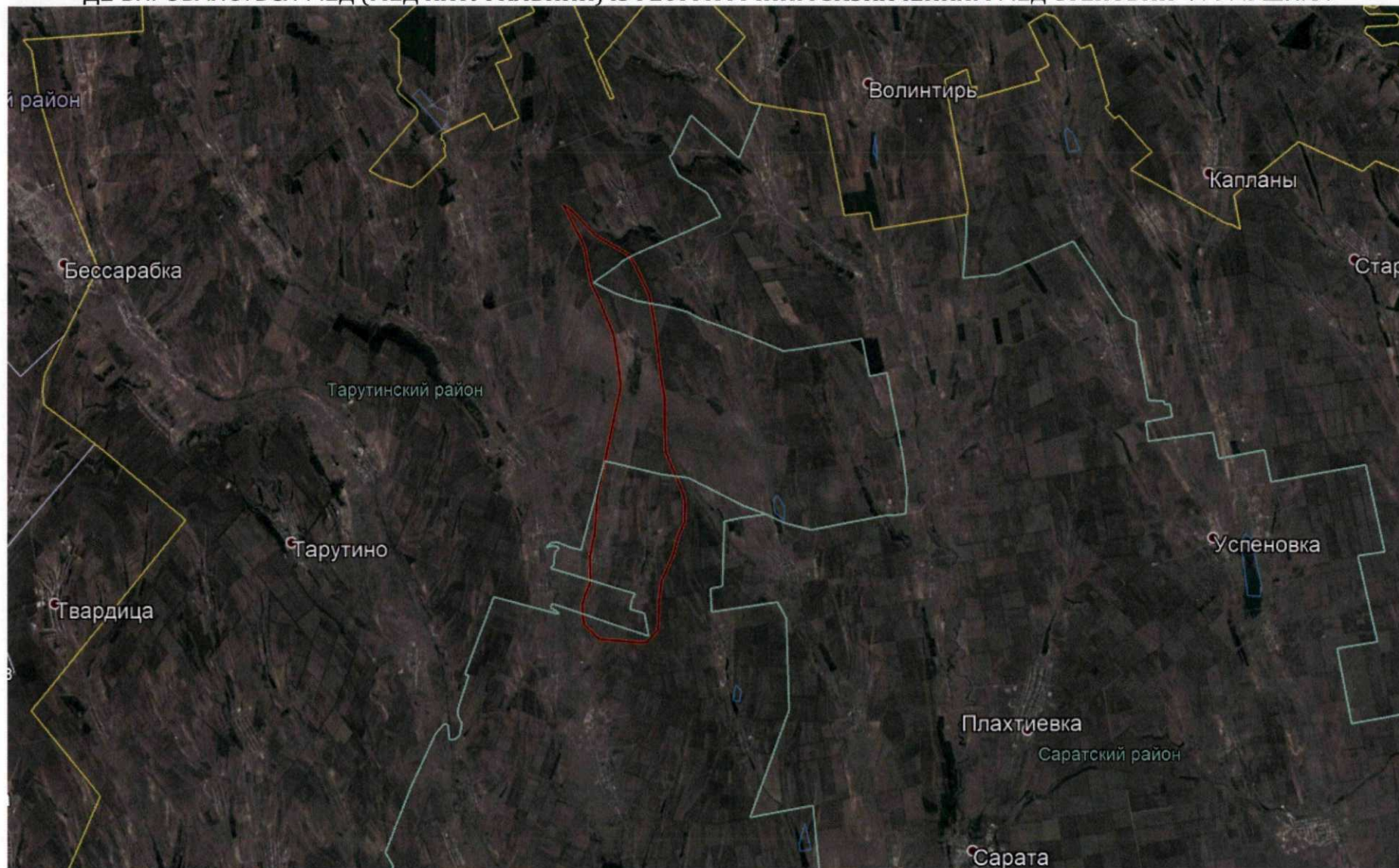
Орган, що здійснюватиме повноваження щодо перевірки відповідності товару специфікації: Державне підприємство "Одеський регіональний центр стандартизації, метрології та сертифікації", Україна, 65014, м. Одеса, вул. Чорноморська, 10.

Голова Громадської спілки «Агро-еколого-рекреаційний кластер «Фрумушика-Нова» у Тарутинському районі

О.А.Паларієв



ДОДАТОК НОМЕР 1: КАРТА МЕЖ ТА КАТАЛОГ КООРДИНАТ КУТІВ ЗОВНІШНІХ МЕЖ ГЕОГРАФІЧНОГО МІСЦЯ,
ДЕ ВИРОБЛЯЄТЬСЯ МЕД (МЕД НАТУРАЛЬНИЙ) ІЗ ГЕОГРАФІЧНИМ ЗАЗНАЧЕННЯМ МЕД СТЕПОВИЙ ФРУМУШИКА





Петропавлівська ОТГ
Білгород-Дністровський район

Павлівська ОТГ
Болградський район

Бородінська ОТГ
Болградський район

Республіка Молдова

Білгород-Дністровський район

Болградський район

Болградський район