

Authentic Serbia

Serbian agricultural
and food products with
protected geographical
origin designation





This project is funded by
the European Union



#EY
ЗА ТЕБЕ

**AUTHENTIC
SERBIA**

AUTHENTIC SERBIA



REPUBLIC OF SERBIA
MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY
AND WATER MANAGEMENT
MINISTRY OF FINANCE
Department for Contracting and Financing of
European Union Funded Programmes

Published by the Ministry of Agriculture,
Forestry and Water Management, Sector
for Agricultural Policy, Department for
Food Labelling, Quality Schemes and
Organic Production.

Prepared within the Twinning
project "Strengthening capacities
for implementation and further
development of the legislative
framework in the field of organic
production and food quality policy"
SR 14 IPA AG 02 17.

Year of publication: 2020.

The publication has been issued
with the EU financial assistance. The
Ministry of Agriculture, Forestry and
Water Management, bears the sole
responsibility for the content of the
publication and the content itself by no
means expresses the official EU opinions.

THE CONTENTS

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 12 | FRUIT
Ariljska malina
Oblačinka iz Oblačine | 25 | SAUSAGES
AND SALAMI
Petrovska klobasa
(kobasica)
Požarevačka kobasica
Sremska domaća kobasica
Sremska salama |
| 14 | VEGETABLES
Vrbički beli luk
Futoški sveži i
kiseli kupus
Begečka šargarepa
Ivanjički krompir | 28 | KULEN
Lemeški kulen
Sremski kulen |
| 16 | MEAT
Leskovačko roštilj meso
Sjenička jagnjetina | 29 | DRIED MEAT
Vršačka šunka
Goveđa užička pršuta
Svinjska užička pršuta
Užička slanina
Sjenička stelja |
| 17 | FISH
Ečanski šaran
Kladovski kavijar | 32 | BEER
Apatinsko jelen pivo
Vršačko šampion pivo |
| 18 | PRODUCTS
Valjevski duvan čvarci
Leskovačka sprža
Leskovački domaći ajvar
Svrljiški belmuž | 33 | TEA
Rtanjski čaj |
| 20 | CHEESES
Zlatarski sir
Somborski sir
Homoljski kravljji,
ovčiji i kozji sirevi
Sjenički kravljji sir
Sjenički ovčiji sir
Svrljiški kravljji sir
Pirotski kačkavalj od
kravljeg mleka
Staroplaninski kačkavalj
Svrljiški kačkavalj
Krivovirski kačkavalj | 34 | HONEY
Fruškogorski
lipov med
Homoljski med
Deliblatski med
Vlasinski med
Đerdapski med
Kačerski med |

INTRODUCTION

The strategy of the Republic of Serbia in the field of agricultural and food industry is to work intensively on increasing competitiveness to transform the raw material based agriculture into a modern one that produces high-quality food products, recognizable both on the domestic and foreign markets.

For the last two decades, the food and beverage market has been characterized by higher demand for products that are authentic and traditional, i.e. products with value-added attributes due to their composition, production method or the specificity of the territory of origin. Serbia, being a country of climate and geographical diversity, rich in culture and tradition, has an enormous potential in this sector. It is for these reasons that the geographical indications protection system is one of the best "tools" for branding food and beverages.

These indications are highlighted on the packaging, giving exclusivity to the product and direct customers to a specific region or place and specific characteristics that the product has.

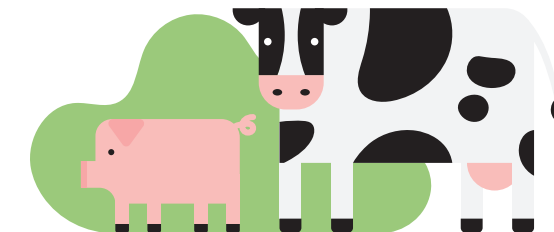


TWINNING PROJECT

Twinning is a European Union institutional cooperation tool between Public Administrations of the EU Member States and beneficiary/partner countries aimed to provide support for the transposition, implementation and enforcement of the EU legislation (the Union acquis).

The Twinning project "Strengthening capacities for implementation and further development of the legislative framework in the field of organic production and food quality policy" aims at reinforcing the administrative capacities of the Ministry of Agriculture, Forestry and Water Management, particularly the Sector for Agricultural Policy, Department for Food Labelling, Quality Schemes and Organic Production, at promoting and developing the legislative framework in the field of organic production and quality policy in accordance with the EU regulations, as well as at assisting in establishing the procedures for registration and control and at bringing these products closer to consumers, by working on their promotion.

The partners on the project are as follows: the Italian Ministry of Agriculture, Food and Forestry Policies (MIPAAF), the French Ministry of Agriculture and Agricultural-Food Products (INAO) and the Austrian Agency for Health and Food Safety (AGES).



QUALITY POLICY IN SERBIA

The quality policy in the Republic of Serbia refers to the implementation of the system of protection of geographical origin for three product groups: agricultural products and foodstuffs, wine and spirits.

The protection of geographical origin for each group has been settled by a specific set of regulations.

Geographical indications guarantee a controlled and specific quality of the product and its origin.

Geographical indications for agricultural products and foodstuffs indicating the link between the products and their geographical origin are:

- Protected designation of origin
- Protected geographical indication

The authorised users of the above-mentioned indications have the exclusive right to put control stamps on their product with an indication: "Controlled designation of origin", i.e. "Controlled geographical indication".

PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

"Protected designation of origin" is the name of a specific place, region or country, which identifies an agricultural product and foodstuff originating in that place. This indication confirms the link between the characteristics of the product and its geographical origin, i.e. indicates to the consumer that the quality and specific characteristics of the product are essentially or exclusively due to the geographical environment with its natural factors, as well as the skills and the know-how of people living there who produce that product. All production steps take place within a defined geographical area and the raw materials used must also originate in that area.

Protected designation of origin
Republic of Serbia



Protected designation of origin (PDO)
European Union



Protected geographical indication
Republic of Serbia



Protected geographical indication (PGI)
European Union



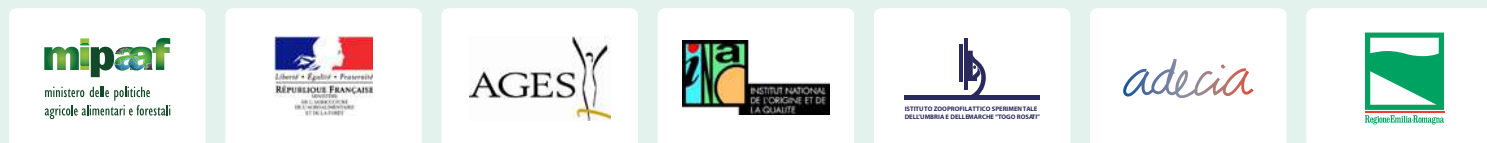
PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

"Protected geographical indication" is a name which identifies an agricultural product or foodstuff originating in a specific place, region or country and whose given quality, reputation or other characteristics are essentially attributable to its geographical origin. For products with a protected geographical indication, at least one production step must take place in the defined geographical area, while raw materials may originate in other areas.

AUTENTIC SERBIA



Project partners:





FRUIT



Protected designation of origin (PDO)



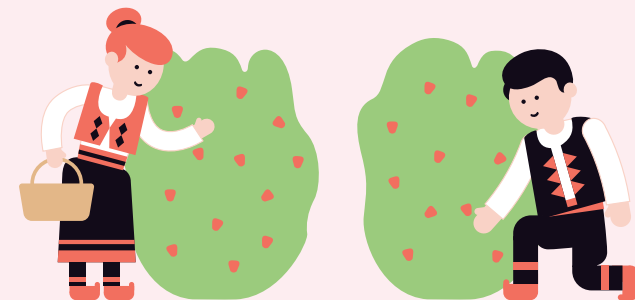
Protected geographical indication (PGI)

ARILJSKA malina

📍 Raspberry groves of Arilje

The mountainous area of the raspberry groves of Arilje, specific climate conditions, selected varieties, particular method of growing and hand-picking, give „Ariljska malina“ unique quality that is reflected in its distinct taste, smell, colour and aroma.

“Ariljska malina” is conical in shape, of red colour with the range of shades from light to dark red and solid flesh. The balanced relation between sugar and acids, along with the significant presence of aromatic substances, provides a distinct and harmonious, sweet and slightly sour taste. It is rich in minerals and vitamins, particularly in antioxidants and ellagic acid.



- Raspberry groves of Arilje
- Part of Niš and Toplica region

Oblačinka iz Oblačine

📍 Part of Niš and Toplica Region

“Oblačinka iz Oblačine” is the term used for the fruit of the domesticated sour cherry variety that, in this region, due to the specificities of the hilly terrain it is grown on and the favourable climate conditions including a large number of sunny days, yields the fruit with a higher dry matter content and more intensive colour and aroma than the Oblačinka sour cherries from other regions.

The fruit is round and flattened in shape, less shiny, red to dark red colour of its skin, the red colour of the flesh and intensive, dark red colour of its juice. The taste is well-balanced, less sharp and pleasantly sour, with the distinct cherry aroma.





VEGETABLES



Protected designation of origin (PDO)



Protected geographical indication (PGI)

Vrbički beli luk

Vrbica

"Vrbički beli luk" has been grown for more than two decades in northern Banat, in the village of Vrbica. It is planted traditionally by hand and, for its planting, the autochthonous variety of spring garlic is used. The garlic is of a spherical shape with a characteristic spiral arrangement of cloves. Thanks to a favourable soil composition and microclimate, it contains plenty of etheric oils that provide an intensive scent and aroma and a sharp, spicy taste.



Futoški sveži i kiseli KUPUS

Futog

"Futoški kupus", white cabbage type with remarkable biological characteristics, has been produced in Futog since 18th century. The cabbage head is of oval shape, slightly flattened, with tender, light green leaves, thin in venation. It contains more sugar than other kinds and therefore it is fermented faster. The sour cabbage of amber-yellow colour is obtained using the traditional method of processing.



Begečka ŠARGAREPA

Begeč

"Begečka šargarepa", grown on a very fertile soil of Vojvodina along the Danube river, differs from other kinds of carrot in its colour and its straight cylindrical root shape, then in its intensive orange colour, sweet taste and extreme crispness and juiciness. Additionally, it contains a high percentage of carbohydrates that gives it a high nutritional value, and it is also rich in vitamins, particularly in thiamine, riboflavin and carotene.



Ivanjički krompir

Part of Morava, Zlatibor and Raška Region

The selected white and pink varieties of potatoes are used for the production of "Ivanjički krompir" that, grown in a traditional way in the hilly mountainous area with harsh climate, yield the tubers known for their distinct sensor characteristics with a higher dry matter content. When cooked, the potato obtains a mealy, i.e. creamy texture and, depending on its colour, white or light-yellow colour and moderately sweet taste.



Authentic Serbia



Vrbica

Futog

Begeč

Part of Morava, Zlatibor and Raška region



MEAT



Protected designation of origin (PDO)



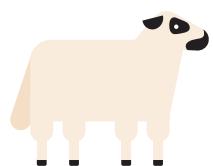
Protected geographical indication (PGI)



Leskovačko roštilj MESO

Jablanica Region

"Leskovačko roštilj meso" is made from the special beef meat from the Jablanica region. The mountain pastures and mild climate are suitable for the development of animal husbandry, while the aromatic herbs coming from this pastures give the meat a unique aroma and taste. When the mastery in the method of preparation is added to it, the product from which the famous Leskovac grill specialties is obtained.



Sjenica-Pešter Plateau

On the Sjenica-Pešter plateau at an altitude of 1.150 m, characterised by specific climate conditions, the autochthonous sheep breed, the "Sjenica sheep", is raised. From May until the first snowfall, the sheep are brought into the summer cottages in the mountain ("kantuni") where they can move freely and graze on the vast Pešter pastures. The meat of lambs bred on vast Pešter pastures has a remarkable quality and particular nutrition value.

Sjenička jagnjetina



Jablanica region

Sjenica-Pešter plateau



FISH



Protected designation of origin (PDO)

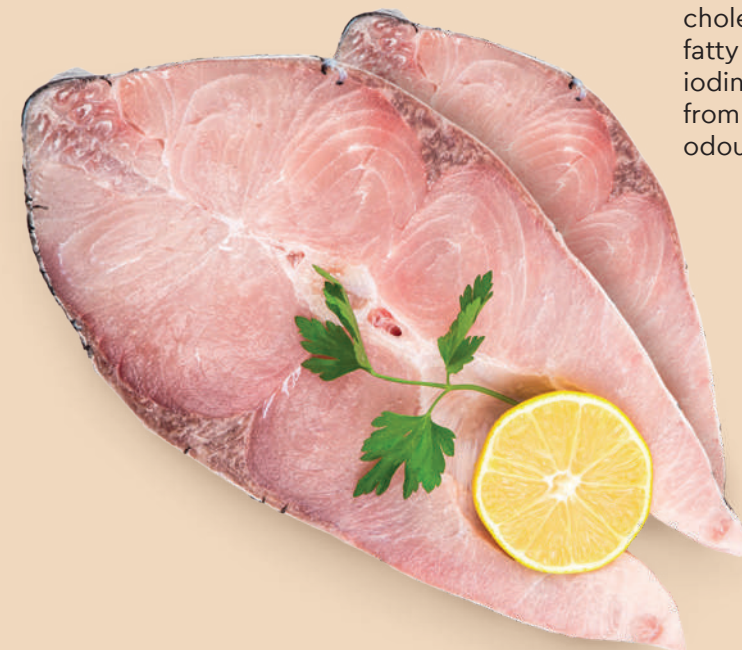


Protected geographical indication (PGI)

Ečanski ŠARAN

Ečka

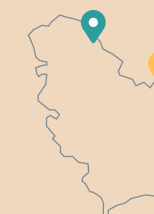
In more than 40 lakes of the Ečka fishpond, "Ečanski šaran" is farmed. Its meat, due to the specific cultivation method and environmental characteristics, is poor in fat and cholesterol and rich in polyunsaturated fatty acids, magnesium, phosphorous, iodine, fluorine and vitamins. The meat from carp is of light pink colour, with no odour or muddy taste.



Kladovski kavijar

Kladovo

Back in the year of 1920, the production of one of the best caviars in the world, "Kladovski kavijar", began, made of the roe of beluga, sturgeon, starry sturgeon and starlet, caught in the Danube river where today the accumulation of Đerdap 1 and Đerdap 2 reservoir is. Because of the fish roe at full maturity stage and a unique dry processing method without contact with water, it does not have the smell of fish, its taste is without bitterness and pleasantly salty, while its black colour has a pearly shine.



Ečka

Kladovo



PRODUCTS



Protected designation of origin (PDO)



Protected geographical indication (PGI)

Valjevski duvan ČVARCI

Valjevo

According to a legend, "Valjevski duvan čvarci" were first made quite by accident, in the late 19th century, when the hosts in a village household forgot about the cauldron in which fat was being melted, and upon their return, they found the cracklings that resembled chopped tobacco, thus the cracklings got their name (duvan is a Serbian word for tobacco). "Valjevski duvan čvarci" are produced of the bacon and the meat cuts of pigs raised in the area of Valjevo Municipality, that are melted and prepared in a particular way, so that the cracklings could obtain the fine fibre structure and a light brown colour.



Leskovački domaći AJVAR

Jablanica Region

In southern Serbia, in the valley of Leskovac, one of the most recognisable Serbian food products is produced. Using the traditional production method, from the "ajvarka" pepper roasting on a flat metal plate heated over an open flame to frying the ground pepper on oil, with added salt, wine or apple cider vinegar, "Leskovački domaći ajvar" is obtained, the product of dense, spready consistency, red colour and specific taste, with irresistible roasted and fried red pepper aroma.

Leskovačka sprža

Jablanica Region




In the production of "Leskovačka sprža", the meat and fat tissue of the pigs from the Jablanica region are used, since the pigs, particularly in the hilly-mountainous areas, are fed with roots, herbs and forest fruits that provide the meat and "sprža" with a unique quality. The artistry of the people from this area to estimate the moment when each production stage finishes, starting from the raw material melting in the open kettles to frying and salting is responsible for its fibrous structure with the braided meat chunks and for its golden-yellow to copper colour.

Svrljiški belmuž

Svrljig

"Svrljiški belmuž" is an authentic product from the mountainous regions in eastern Serbia. It is obtained by cooking the melted full-fat young cheese from the Svrljig Municipality region, with the addition of white corn and wheat flour, until the extraction of melted milk fat. It is characterized by soft, doughy consistency, solubility in mouth, slightly sour taste with the aroma of the added flour and a pleasant smell of fresh young cheese.



-  Valjevo
-  Jablanica region
-  Svrljig



CHEESES



Protected designation of origin (PDO)



Protected geographical indication (PGI)

Zlatarski SIR

Zlatar

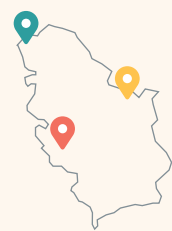
This full-fat white brined cheese is produced in a traditional way and is obtained from raw cow milk. The natural and climate conditions of Zlatar mountain range have formed a unique floristic pasture composition that provides the milk and cheese with particular quality. A slice of cheese is very thin, and has compact structure at a cross-section with or without small cavities, which is specificity of this cheese.





Somborski sir

Sombor

It was first mentioned in the historical writings from 1748 and is produced from raw cow milk, using the method that has been kept in the family for generations. It has a recognisable appearance, with the matured cheese crust that covers the cheese tub and looks like a mushroom cap. The specific lactic acid bacteria originating from milk and environment, gives to a cheese distinct unique taste.



 Sombor

 Homolje

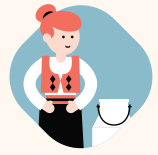
 Zlatar

Homoljski kravljji, ovčiji i kozji sirevi

Homolje

These cheeses belong to the group of white, fat and full-fat cheeses, while their essential characteristic is that they are made of non-skimmed milk. The specific climate conditions of Homolje and high quality pastures with numerous kinds of herbs contribute to obtaining the milk of a remarkable quality. When the heritage and the artistry of the local population in the cheese production are added to it, the cheeses that differ from other types of white cheeses in their sensor characteristics are obtained.





CHEESES



Protected designation of origin (PDO)



Protected geographical indication (PGI)

Sjenički kravljji SIR



Sjenica-Pešter Plateau

Sjenica-Pešter plateau is the birthplace of one of the most respectable white cheeses, "Sjenički kravljji sir". It is made from raw full-fat cow milk, using the method that has not been altered for decades. Arranged in wooden cheese barells, it releases the curd in which it ripens for at least 60 days. It is characterised by its salty taste, specific aroma and the slice texture, with tiny holes.




Sjenički ovčiji sir




Sjenica-Pešter Plateau

The production of "Sjenički ovčiji sir" has a seasonal character and it lasts since May until October. It is made from raw sheep milk, in a traditional way, with the addition of rennet and salt. It belongs to the group of white, full-fat, soft cheeses, that are stored and matured in brine. The cheese ripening and developing a characteristic aroma, with the typical sour smell and specific, moderate to salty taste, last for at least 60 days. The cheese slices have an extremely white colour and a specific texture.



 Sjenica-Pešter plateau

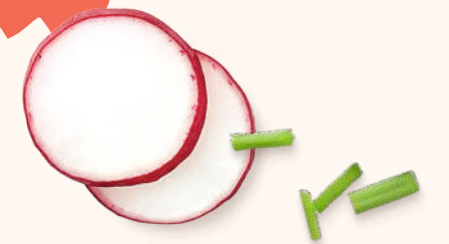
 Svrlijig

Svrliški kravljji SIR



Svrlijig

"Svrliški kravljji sir" is made in a traditional way, from raw, full-fat cow milk. The diversity of the grass cover made of over 140 different grass types, along with a high percentage of medicinal plants, are responsible for the quality of the milk the cheese is made from, and therefore for its unique properties. It is characterised by a pleasant aroma and a distinct, not too salty, and not too sour either, taste of fermented ripened cheese without bitterness.





CHEESES



Protected designation of origin (PDO)



Protected geographical indication (PGI)

Pirotski kačkavalj od kravljeg mleka



📍 Pirost Region

In the fresh cow milk that comes from Stara planina mountain, from which the "Pirotski kačkavalj" is produced, there are specific strains of bacteria originated from the natural environment and that are responsible for the formation of its specific characteristics. Likewise, the manual stirring, months-long ripening and the centuries-old recipe make this cheese distinguish in the wide range of cheeses. It is characterised by a well-defined crust of golden yellow colour, with partly elastic, leafy structure and piquant taste.



Staroplaninski kačkavalj



📍 Stara planina

"Staroplaninski kačkavalj" is a semi-hard fat cheese made traditionally of steamed dough. It is produced from the mixture of sheep and cow milk, in the period from April until September. After 3 months of its ripening, it gets the qualities that make it valued and well known. The caciocavallo bark is of light-yellow colour, smooth and thin. The dough of the cheese is folded partly leafy and elastic, without cavities in cross-section, and its taste is slightly sour and pleasant. The milk produced in the ambient of Stara planina mountain, the pasture composition and the traditional production method provide the cheese with its unique quality.

Svrljiški KACĀKAVALJ



📍 Svrljig

"Svrljiški kravli sir" is made in a traditional way, from raw, full-fat cow milk. The diversity of the grass cover made of over 140 different grass types, along with a high percentage of medicinal plants, are responsible for the quality of the milk the cheese is made from, and therefore for its unique properties. It is characterised by a pleasant aroma and a distinct, not too salty, and not too sour either, taste of fermented ripened cheese without bitterness.

📍 Krivi vir

"Krivovirski kačkavalj" belongs to the so-called steamed hard cheeses that have a long tradition in this region. It is produced from sheep, cow and goat milk and after two to three months of ripening, it obtains the characteristics by which it is recognizable today. The cheese bark has a specific structure, smooth, thin and elastic. The cheese dough is yellow, compact and elastic, without cavities and soaked in grease.

Krivovirski KACĀKAVALJ



● Ptirot region

● Stara planina

● Svrljig

● Krivi vir



SAUSAGES AND SALAMI



Protected designation of origin (PDO)



Protected geographical indication (PGI)

Petrovska klobasa (kobasica)



Bački Petrovac

"Petrovska klobasa" that originates from southern Bačka was first mentioned in the year of 1873 at the agricultural product exhibition in Vienna. It is produced from the meat of the pigs that are raised in the territory of Bački Petrovac Municipality, in a traditional way, starting from chopping the muscle and fat tissue, to mixing the filling using a specific method so that salt, garlic, cumin, ground chilli pepper and sugar could be evenly distributed, to smoking and maturing. It has a piquantly spicy taste and the aroma of a fermented sausage with a mild scent of smoke.



Sremska domaća KOBASICA

Srem

"Sremska domaća kobasica" is produced from the pork and back bacon, with added salt, sugar, pepper and hot peppers. The percentage of muscle tissue in the filling is 70%, whereas the percentage of the fat tissue is 30%. The prepared filling is stuffed in the naturally thin intestines, followed by draining phase intense smoking for 48 hours and then maturing phase that lasts for 18 days. The filling can turn reddish with the addition of hot pepper. "Sremska domaća kobasica" has a spicy taste and a characteristic smell.



Požarevačka kobasica

Podunavlje Region

"Požarevačka kobasica" is produced from the chopped mixture of pork (50%), beef (20%) and back bacon (30%) in which garlic, sweet pepper extract, salt, sugar and black pepper are added. When stuffed, the raw sausages go through the smoking phase that lasts for 4 to 5 days and the maturing phase, lasting 6 days.





Sremska salama


Srem

"Sremska salama" is produced in the area of Srem and raw material used for its production is the highest quality pork, beef meat and back bacon, with added pepper, cardamom, ginger, nutmeg and garlic. All these ingredients are mixed and chopped, and then the stuffing is filled into the collagen wrappers, the salami is then smoked and left to mature for the next 42 days. "Sremska salama" has a specific taste and smell that stem from the added spices.



 Bački Petrovac

 Podunavlje region

 Srem



KULEN



Protected designation of origin (PDO)



Protected geographical indication (PGI)

Lemeški KULEN



Svetozar Miletić Village

"Lemeški kulen" is produced in Svetozar Miletić village, in northern Bačka. For its production, the following is used: the finely chopped pork and ground sweet and spicy pepper that is traditionally grown in the village region and that provides the kulen with its unique quality. "Lemeški kulen" is made exclusively in the wintertime. It is dried and matured naturally in the specific microclimate, lasting for 6 months. Due to the higher quantity of added pepper, it has an intensive red colour and a piquant, mild to intensive chilli taste.



SREMSKI kulen



Srem

In Srem, a fertile plain between two rivers, the Danube in the north and lower section of the Sava river in the south, "Sremski kulen", that is part of the region tradition, is produced. The secret of "Sremski kulen" is the quality raw material and the artistry of the masters in charge of its production. This dry, fermented sausage has traditionally been made from the chopped, the highest-quality meat sections and firm fat tissue of the pigs raised in the region of Srem, with the addition of salt and red hot spicy pepper. It's drying and maturing phase lasts for at least 5 months.



• Svetozar Miletić Village

• Srem

VRŠAČKA žunka



Banat

"Vršačka šunka" is produced from white fat pigs from the region of south Banat in the way that was described in the recipe that dates back to the year of 1890. The hind legs are processed separately, so that the ham remains soft and juicy, they are drained without pressing, which provides the ham with its typical appearance, and they are smoked using the cold smoke of beech wood with addition of juniper berries. The production region is characterised by the climate conditions favourable for its drying and maturing, which lasts 12 to 18 months.

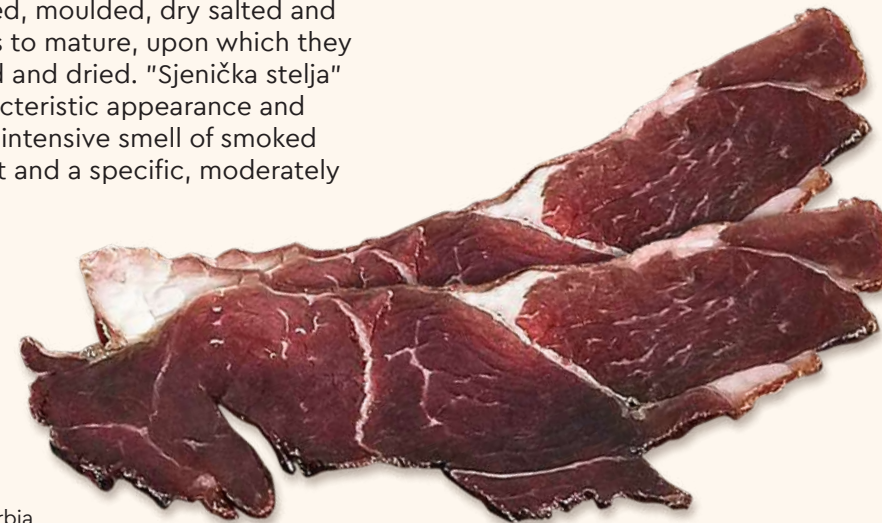


SJENIČKA stelja



Sjenica-Pešter Plateau

"Sjenička stelja" is a traditional delicatessen from the Pešter-Sjenica plateau. The meat drying tradition in this region has been preserved and passed down through generations. The selected Sjenica sheep carcasses are being boned, moulded, dry salted and left 15 days to mature, upon which they are smoked and dried. "Sjenička stelja" has a characteristic appearance and colour, the intensive smell of smoked sheep meat and a specific, moderately salty taste.



DRIED MEAT



Protected designation of origin (PDO)



Protected geographical indication (PGI)



• Banat


• Sjenica-Pešter plateau



Goveda UŽIČKA pršuta

DRIED MEAT

 Protected designation of origin (PDO)

 Protected geographical indication (PGI)

Zlatibor

The geographic position of Zlatibor mountain where the air currents meet and create the unique wind rose, along with the mastery in preparing, provides "Goveda užička pršuta" with its special characteristics. The meat of the cattle raised on the territory of Zlatibor is used to shape the chunk, each 30–50 cm long and 12–15 cm wide, which are then dry salted and hung in a room with proper air circulation so that they could drain, following which they are smoked and dried for 4 weeks.



 Zlatibor

Svinjska UŽIČKA pršuta

Zlatior

For the production of this prosciutto, the pork obtained from the hind legs is used, which is then processed and cut into pieces, each 15–20 cm long and 4–8 cm thick. The back of the pig is also used to form a separate chunk. The prepared pieces of meat are salted, than strained, smoked and dried. The specificity of the drying process lies in the quiet fire in the driers, but also in occasional "cooling" using frosting. The smoking and drying procedures are similar to the ones with the beef prosciutto, with shorter duration of 2 to 3 weeks.



Užička slanina

Zlatibor

Besides with beef and pork prosciutto, another specialty from Zlatibor has a long production tradition and that is "Užička slanina". For its production, the pork halves are used. They are first boned, leaving the part of cartilage to preserve appearance and connectivity of muscles. This so-called bacon bars are salted for 7 days, and than they are smoked and dried naturally for around 3 weeks. They are characterised by a mild smell of smoke and delightful and specific aroma.





BEER



Protected designation of origin (PDO)



Protected geographical indication (PGI)



Apatinsko jelen PIVO

Apatin

Apatin, the town in the northwestern part of Vojvodina, has been known for the beer production since 1756. Thanks to the brewing experience of more than two and a half centuries, the quality and chemical composition of the malt obtained from the spring barley varieties grown on the Vojvodina fields and the selected varieties of hop, the beer with the recognizable taste and fullness was first produced in the brewery of Apatin many decades ago.



Vršačko šampion pivo

Vršac

The brewery of Vršac was founded in 1740's and "Vršačko šampion pivo" was produced there following the recipe of the old brewery masters. In its production, the barley malt obtained from the mixture of the winter and spring malty barley is used. The mixture of these varieties provides the beer with its unique, characteristic taste and fullness, whereas the bitter matter, extracted from the domestic aromatic varieties of hop, round it and make it recognisable.



- Apatin
- Vršac

Rtanjski čaj

Rtanj

The plants Savory (*Satureja montana*), which possesses the healing properties and whose dried and chopped aboveground parts in inflorescence period are used for "Rtanjski čaj" production, grows in eastern Serbia, on the mountain of Rtanj. The population in this area possesses a centuries-long experience in collecting and drying the plants for the Rtanj tea and they unmistakably know to estimate the time for harvest, that is when the plant is in full bloom and when they have the most essential oil, tannins and bitter substances, which is the reason why it is used in traditional medicine.



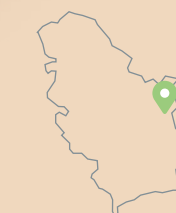
TEA



Protected designation of origin (PDO)



Protected geographical indication (PGI)



- Rtanj



HONEY



Protected designation of origin (PDO)



Protected geographical indication (PGI)

Fruškogorski lipov MED

Fruška gora

The production of "Fruškogorski lipov med" is related to Fruška gora, a mountain that rises from the fertile plain of Vojvodina, with the greatest linden forest in south-eastern Europe. "Fruškogorski lipov med" is one of the rare monofloral honeys with a high percentage of the linden pollen, over 60%. Due to this specificity, but also thanks to the fact that it does not undergo the process of filtration and pasteurisation, the honey is of great quality and very useful for human health.



Homoljski med

Homolje

Homolje is a geographic district in eastern Serbia that is from all its sides surrounded by the mountain ranges and is rich in forests and pastures with over 80 types of honey and medicinal plants, thus being a quality pasture for "Homoljski med" production. This floral honey is extracted up to twice a year and mixed in the way that it contains up to 50% of acacia and over 50% of meadow honey, so that the flower aroma and the scent of Homolje flora are obtained, which is a specificity of this honey.



- Fruška gora
- Deliblato sands
- Homolje



Deliblatski MED

Deliblato sands

The specificity of "Deliblatski med" has been formed under the influence of the Deliblato sands natural conditions, this being the oasis of the sandy and steppe vegetation. For the bee pasture in this region, the most important are acacia, hawthorn, wild lilac, linden, fruit and herbaceous plants, many of which possess the healing properties. The flower honey is composed of over 50% of acacia honey, while the percentage of the linden honey can be up to 10% and the sunflower honey up to 5%.



ПРЕВОД

Аутентична Србија **с4** Објавило Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, Сектор за пољопривредну политику, Одсек за означавање хране, шеме квалитета пољопривредних и прехранбених производа и органску производњу. Израђено у оквиру Твининг пројекта „Јачање капацитета за спровођење и даљи развој законодавства у области органске производње и политике квалитета пољопривредних и прехранбених производа" SR 14 IPA AG 02 17. Година издавања: 2020. „Ова публикација објављена је уз финансијску помоћ Европске уније. За садржину ове публикације искључиво је одговорно Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде и та садржина нипошто не изражава званичне ставове Европске уније".

Предговор

Стратешко опредељење Републике Србије у области пољопривреде и прехранбене индустрије је да се интензивно ради на повећању конкурентности, како би српска пољопривреда прерасла из сировинске базе у модеран сектор који производи висококвалитетне прехранбене производе, препознатљиве како на домаћем, тако и на светском тржишту. Последње две деценије тржиште хране и пића карактерише растући тренд тражње за производима који се одликују аутентичношћу и традицијом, односно производима који се одликују додатном вредношћу која произилази из вредности њиховог квалитета, начина производње или специфичности поднебља са којег долазе. Србија има огроман потенцијал у овом сегменту, јер је земља климатских и географских различитости, богате културе и традиције. Управо из тих разлога систем заштите ознака географског порекла представља један од најбољих „алата" за брендирање хране и пића. Такве ознаке, истакнуте на амбалажи, дају ексклузивност производу и упућују купца на одређени регион или место, као и на све специфичности које тај производ поседује.

Твининг пројекат

Твининг је инструмент институционалне сарадње Европске уније између јавних управа држава чланица ЕУ и земаља корисница/ партнера са циљем пружања подршке за преношење, имплементацију и спровођење законодавства ЕУ (правна тековина Европске уније). Твининг пројекат „Јачање капацитета за спровођење и даљи развој законодавства у области органске производње и политике квалитета пољопривредних и прехранбених производа" има за циљ да оснажи административне капацитете Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде, посебно Сектора за пољопривредну политику, Одсек за означавање хране, шеме квалитета пољопривредних и прехранбених производа и органску производњу, да унапређују и развијају законодавни оквир у области органске производње и политике квалитета у складу са прописима ЕУ, као и да помогне у успостављању процедура за регистрацију и контролу и да радећи на промоцији, ове производе још више приближи потрошачима. Партнери на пројекту су Министарство пољопривредне, прехранбене и шумарске политике Италије (MIPAAF), Министарство пољопривреде, пољопривредно-прехранбених производа Француске (INAO) и Агенција за здравље и безбедност хране Аустрије (AGES).

Политика квалитета у Србији

Политика квалитета у Републици Србији односи се на спровођење система заштите географског порекла за три групе производа: пољопривредно-прехранбене производе, вино и јака алкохолна пића. Заштита географског порекла за сваку групу регулисана је посебним прописима. Ознаке географског порекла гарантују контролисан и посебан квалитет производа и његово порекло. Ознаке заштићеног географског порекла којима се обележавају пољопривредни и прехранбени производи у циљу означавања везе између производа и њиховог географског порекла су:

- Име порекла
 - Географска ознака
- Овлашћени корисници наведених ознака имају искључиво право да свој производ обележавају контролним маркицама са ознаком: „Контролисано име порекла", односно „Контролисана географска ознака".

Заштићено име порекла

„Име порекла" је назив одређеног места, региона или земље, којим се означавају пољопривредни и прехранбени производи који одатле потичу. Ова ознака потврђује везу између особина производа и његовог географског порекла, односно указује потрошачу да су квалитет и посебна својства производа искључиво или битно условљени географском средином која обухвата природне факторе који тамо владају, као и вештине и посебно умеће људи који тамо живе и који га праве. Све фазе производње у целини се одвијају се на дефинисаном географском подручју, а главни састојци који се користе, такође морају да потичу са тог подручја.

Заштићена географска ознака

„Географска ознака" је назив којим се обележава пољопривредни или прехранбени производ који потиче из одређеног места, региона или земље, где се посебан квалитет, репутација или друге карактеристике, могу приписати њеном географском пореклу. Код производа са заштићеном географском ознаком најмање једна фаза производње мора да се одвија на дефинисаном географском подручју, док сировине могу да потичу и са других подручја.

Ариљска малина

Ариљско малиногорје. Брдско планински предели Ариљског малиногорја, специфични климатски услови, одабрани сортимент, посебан метод гајења и ручна берба, Ариљској малини дају посебан квалитет који се огледа у израженом укусу, мирису, боји и ароми. Ариљска малина има купаст облик, црвене је боје са распоном нијанси од светле до тамно црвене и чврстог меса. Избалансиран однос шећера и киселина, уз значајно присуство ароматичних материја, дају јој изражен и хармоничан, слатко накисео укус. Богата је минералима и витаминима, посебно антиоксидансима и елагинском киселином.

Облачинка из Облачине

Део Нишког и Топличког округа. Облачинка из Облачине је назив плода одомаћене сорте вишње која на овом подручју, због специфичности брдовитог теренанакојемсеузгајаиповољнихклиматскихусловасавеликимбројемсунчаних дана, даје плодове са већим садржајем суве материје и интензивније боје и ароме у односу на плодове Облачинске вишње из других региона.Плод је округласто-спљоштеног облика, мање сјајне, црвене до тамноцрвене боје покожице, црвене боје меса и интензивне, тамноцрвене боје сока. Укус је избалансиран, мање резак и пријатно накисео, са израженом аромом вишње.

Врбички бели лук

Врбица. Врбички бели лук се више од 2 века узгаја на северу Баната, у селу Врбица. Сади се ручно, а за садњу се користи аутохтона сорта пролећног белог лука. Главица лука има сферичан облик са карактеристичним спиралним распоредом ченова. Захваљујући погодном саставу земљишта и микроклимату, садржи доста етеричних уља која му дају интезиван мирис и арому и оштар, љут укус.

Футошки свежи и кисели купус

Futog. Футошки купус, бела врста купуса са изузетним биолошким карактеристикама, у Футогу се производи од 18. века. Главица купуса је овална,

благо спљоштена, са танким, светло зеленим листовима, слабо изражене нерватуре. Садржи више шећера од других врста, због чега брже ферментеше. Традиционалним начином прераде добија се кисели купус ћилибарно-жуте боје.

Бегечка шаргарепа

Бегеч. Бегечка шаргарепа, узгајана на плодном војвођанском земљишту уз реку Дунав, од осталих шаргарепа се разликује по величини и правилном цилиндричном облику корена, интензивној наранџастој боји, слатком укусу и изузетној хрскавости и сочности. Уз то, садржи и висок проценат угљених хидрата од којих потиче њена велика хранљива вредност, а богата је и витаминима, посебно тиамином, рибофлавином и каротеном.

Ивањички кромпир

Део Моравичког, Златиборског и Рашког округа. За производњу Ивањичког кромпира користе се одабране беле и розе сорте кромпира, које, узгајане на традиционалан начин у брдско планинском подручју са оштријом климом, дају кртоле изражених сензорних карактеристика и са више суве материје. Кувањем, овај кромпир добија брашњаву, односно кремасту текстуру, зависно од сорте, бело до светложуту боју и умерено слadak укус.

Лесковачко роштиљ месо

Јабланички округ. Лесковачко роштиљ месо се производи од меса јунади са подручја Јабланичког округа. Планински пашњаци и блага клима погодују развоју сточарства, а ароматичне траве са ових пашњака, месу дају посебан укус и мирис. Када се томе дода мајсторство у начину припреме, добија се производ од кога се спремају чувени лесковачки специјалитети са роштиља.

Сјеничка јагњетина

Сјеничко-пештарска висораван. На Сјеничко-пештерској висоравни и надморској висини од 1.150 метара, у посебним климатским условима, гаји се аутохтона раса оваца, Сјеничка овца. Од маја па до појаве првих снегова, овце се селе на катуне где се слободно крећу и напасају на непрегледним пештерским пашњацима. Месо тако узгајане јагњади има изузетан квалитет и посебну хранљиву вредност.

Ечански шаран

Ечка. На више од 40 језера рибњака Ечка, узгаја се Ечански шаран, чије је месо, због специфичног начина гајења и одлика средине, сиромашно мастима и холестеролом, а богато полинезасићеним масним киселинама, магнезијумом, фосфором, јодом, флуором и витаминима. Месо му је светло ружичасте боје, без мириса и укуса на муљ

Кладовски кавијар

Кладово. Давне 1920. године од икре моруне, јесетре, паструге и кечиге, уловљене у Дунаву на потезу данашње акумулације Ђердапа 1 и 2, почео је да се производи један од најбољих кавијара у свету, Кладовски кавијар. Због икре у пуном стадијуму зрелости и јединствене суве методе прераде без контакта са водом, нема мирис рибе, укус му је без горчине и пријатно слан, а боја црна са бисерним сјајем.

Ваљевски дуван чварци

Ваљево. По легенди, Ваљевски дуван чварци су настали случајно, крајем XIX века, када су домаћини у једном сеоском домаћинству заборавили на казан у коме се топила маст, а по повратку затекли чварке који су изгледали као резани дуван, по чему су и добили име. За производњу се користи сланина и месо свиња узгојених на подручју општине Ваљево, која се на посебан начин топи и припрема, како би чварци добили влакнасту структуру и светло смеђу боју.

Лесковачка спржа

Јабланички округ. За производњу Лесковачке спрже употребљава се месо и масно ткиво свиња са подручја Јабланичког округа, које се, посебно у брдско-планинском делу, хране корењем, биљем и шумским плодовима, што месу и спржи даје посебан квалитет. За карактеристичну влакнасту структуру са уплетеним комадићима меса и златно-жуту до бакарну боју, заслужно је умеће људи овог краја да процене тренутак завршетка сваке фазе производње, почев од топљења сировине у отвореним казанима до упржавања и сољења.

Лесковачки домаћи ајвар

Јабланички округ. На југу Србије, у Лесковачкој котлини, производи се један од најпрепознатљивијих прехранбених производа Србије. Традиционалним начином производње, од печења паприке „ајварке" на равной металној плочи загрејаној на отвореном пламену до упржавања самлевене паприке на уљу, уз додатак соли, винског или јабуковог сирћета, добија се Лесковачки домаћи ајвар, производ густе, мазиве конзистенције, црвене боје и карактеристичног укуса, са неодољивом аромом печене и упржене црвене паприке.

Сврљишки белмуж

Сврљиг. Сврљишки белмуж је аутентичан производ планинских крајева источне Србије. Добија се тако што се растопљени пуномасни млади сир са подручја општине Сврљиг, уз додавање белог кукурузног и пшеничног брашна, укувава, све док из њега не почне да се издваја растопљена млечна маст. Одликује га мека, тестаста конзистенција, топивост у устима, благ накисео укус са аромом додатог брашна и пријатан мирис свежег младог сира.

Златарски сир

Златар. Овај пуномасни бели сир у саламури, производи се на традиционалани начин, од сировог крављег млека. Природни и климатски услови планинског масива Златара формирали су јединствен флористички састав пашњака, који млеку и сиру дају посебан квалитет. Кришка сира је врло танка, са збијеном структуром и понеком шупљиком на пресеку, што је специфичност овог сира.

Сомбрски сир

Сомбор. У историјским списима се први пут спомиње 1748. године. Производи се од сировог крављег млека, начином који се генерацијама чува у породици. Препознатљивог је изгледа, са кором зрелог сира која као клубук печурке прекрива качицу. Аутохтоне бактерије млечне киселине из амбијента, пренете у млеко, дају му карактеристичан укус.

Хомољски крављи, овчији и козји сиреви

Хомоље. Ови сиреви припадају групи белих, масних и пуномасних сирева, а основна карактеристика им је да се производе од необраног млека. Специфични климатски услови Хомоља и квалитетни пашњаци са бројним врстама лековитог биља утичу на добијање млека изузетног квалитета, а када се томе додају наслеђе и вештина локалног становништва у производњи сира, настају сиреви који се по сензорним особинама разликују од осталих белих сирева.

Сјенички крављи сир

Сјеничко-пештарска висораван. Сјеничко-пештерска висораван је постојбина једног од најцењенијих белих сирева, Сјеничког крављег сира. Производи се од сировог пуномасног крављег млека, на начин који се деценијама није мењао. Сложен у дрвене качице отпушта сурутку у којој зри најмање 60 дана. Одликује га слан укус, карактеристична арома и специфична текстура кришке, са малим шупљикама.

ПРЕВОД

Сјенички овчији сир **с22** Сјеничко-пештарска висораван. Производња Сјеничког овчијег сира има сезонски карактер и траје од маја до октобра месеца. Производи се од сировог овчијег млека, на традиционалан начин, уз додатак сирила и кухињске соли. Припада групи белих, пуномасних, меких сирева који се чувају и сазревају у саламури. Зрење сира и развијање карактеристичне ароме, типичног киселкастог мириса и специфичног, умерено до сланог укуса траје најмање 60 дана. Кришке сира имају изразито белу боју и специфичну текстуру.

Сврљишки крављи сир **с23** Сврљиг. Сврљишки крављи сир се производи на традиционалан начин, од сировог, пуномасног крављег млека. Разноврсност травног покривача кога чини преко 140 различитих врста трава, као и велики проценат заступљености лековитог биља, заслужни су за квалитет млека од кога се овај сир прави, а самим тим и за његова посебна својства. Одликује га пријатна арома и изражен, не превише слан нити кисео укус ферментисаног зрелог сира без присуства горчине.

Пиротски качкаваљ од крвљег млека **с24** Пиротски округ. У свежем крављем млеку са Старе планине, од кога се производи Пиротски качкаваљ, налазе се специфични сојеви бактерија доспели из природног окружења који су заслужни за формирање његових посебних карактеристика. Такође, ручно мешење, вишемесечно зрење и вековима стара рецептура, оно је што овај качкаваљ издваја из широке палете сирева. Одликује се израженом кором златножуте боје, делимично еластичном, лиснатом структуром и пикантним укусом.

Старопланински качкаваљ **с24** Стара планина. Старопланински качкаваљ је полутврди масни сир пареног теста. Производи се од мешавине овчијег и крављег млека, у периоду од априла до септембра месеца. Након 3 месеца зрења, добија својства по којима је цењен. Кора качкаваља је светложуте боје, танка и глатка. Тесто је еластично и делимично лиснато, без шупљина на пресеку, а укус благо киселкаст и пријатан. Млеко добијено у амбијенту Старе планине, састав пашњака и традиционалан начин производње овом сиру дају посебан квалитет

Сврљишки качкаваљ **с25** Сврљиг. Сврљишки качкаваљ припада групи екстра масних тврдых сирева, а производи се од непастеризованог пуномасног крављег млека са Сврљишких планина, на начин који се преноси генерацијски. Облика је погаче, тежине 5 до 7 kg. Током зрења, које траје 2 до 3 месеца, тесто сира добија карактеристичну жуту боју, постаје компактно, чврсте конзистенције и без шупљика на пресеку. Одликује се пријатним, карактеристичним укусом и специфичним мирисом.

Кривовирски качкаваљ **с25** Криви вир. Кривовирски качкаваљ припада тзв. сиревима пареног теста, који имају дугу традицију производње у овим крајевима. Производи се од овчијег, крављег и козјег млека и након 2 до 3 месеца зрења добија својства по којима је препознатљив. Кора сира је специфичне структуре, глатка, танка и еластична. Тесто сира је жуте боје, компактно и еластично, без шупљика и натопљено машћу.

Петровка клобаса (кобасица) **с26** Бачки Петровац. За Петровску клобасу са југа Бачке, први пут се чуло 1873. године, на изложби пољопривредних производа у Бечу. Производи се од меса

свиња узгајаних на територији општине Бачки Петровац, традиционалним поступком, почев од уситњавања мишићног и масног ткива, преко мешења надева на специфичан начин како би се додата со, бели лук, ким, млевена љута црвена паприка и шећер равномерно распоредили, до димљења и зрења. Има пикантно љут укус и арому ферментисане кобасице са благим мирисом дима.

Пожаревачка кобасица **с26** Подунавски регион. Пожаревачка кобасица се производи од уситњене мешавине свињског меса (50%), јунећег меса (20%) и леђне сланине (30%) којој се додају бели лук, екстракт слатке паприке, со, шећер и бибер. После пуњења, сирове кобасице пролазе кроз фазу димљења у трајању 4–5 дана и зрења, које траје 6 дана.

Сремска домаћа кобасица **с27** Срем. Сремска домаћа кобасица производи се од свињског меса и леђне сланине, уз додатак соли, шећера, бибера и љуте паприке. Удео мишићног ткива у надеву је 70%, а масног 30%. Припремљен надев се пуни у природна танка црева, након чега се кобасица интензивно дими током 48 часова и оставља да зри, у трајању од 18 дана. Од додате љуте паприке надев може да поприми црвенкасту боју. Сремска домаћа кобасица има пикантно љут укус и катактеристичан мирис.

Сремска салама **с27** Срем. Сремска салама се производи на подручју Срема, а као сировина за њену производњу користи се најквалитетније свињско и говеђе месо и леђна сланина, којима се додају со и зачини: бибер, кардомон, ђумбир, мускатни орах и бели лук. Сви састојци се мешају и уситњавају, а затим се припремљен надев пуни у омотаче, дими и подвргава зрењу у трајању од 42 дана. Сремска салама има специфичан укус и мирис, који потиче од додатих зачина.

Лемечки кулен **с28** Село Светозар Милетић. Лемешки кулен се производи у селу Светозар Милетић, на северу Бачке. За производњу се користи фино уситњено свињско месо и млевена, слатка и љута зачинска паприка која се традиционално узгаја у атару овог села и која кулену даје посебан квалитет. Лемешки кулен се прави искључиво зими. Природно се суши и зри у специфичном микроклимату, шест месеци. Због додате веће количине паприке има интензивно црвену боју и пикантан, благо до интензивно љут укус.

Сремски кулен **с28** Срем. У Срему, плодној равници између две реке, Дунава на северу и доњег тока Саве на југу, производи се Сремски кулен, који представља традицију овог краја. Тајна Сремског кулена је у квалитетној сировини и умећу мајстора који га праве. Ова сува ферментисана кобасица традиционално се производи од уситњених најквалитетнијих комада меса и чврстог масног ткива свиња узгајаних на подручју Срема, уз додатак соли и љуте црвене зачинске паприке. Сушење и зрење кулена траје најмање 5 месеци.

Вршачка шунка **с29** Банат. Вршачка шунка се производи од белих меснатих свиња са подручја јужног Баната, на начин описан у рецептури из 1890. године. Бутови се посебно обрађују, како би шунка остала мека и сочна, цеде без пресовања, што шунки даје типичан изглед и диме хладним димом букве којој су додати плодови клеке. Област производње карактеришу климатски услови погодни за њено сушење и зрење, које траје 12 до 18 месеци.

Сјеничка стеља **с29** Сјеничко-пештарска висораван. Сјеничка стеља је традиционални сухомеснати производ са Пештерско-сјеничке висоравни. Традиција сушења меса у овим крајевима сачувала се и преносила генерацијама. Одабрани трупови сјеничке овце се искоштавају, обликују, суво соли и остављају до 15 дана да одстоје, а затим диме и суше. Стеља има карактеристичан изглед и боју, интезиван мирис димљеног овчијег меса и специфичан, умерено слан укус.

Говеђа ужичка пршута **с30** Златибор. Географски положај Златибора на коме се сусрећу ваздушне струје и ствара непоновљива ружа ветрова и мајсторство у припремању, дају говеђој ужичкој пршути посебне карактеристике. Од меса говеда узгајаних на подручју Златибора, обликују се комади дужине 30–50 cm и ширине 12–15 cm, који се суво соли, каче у просторију са добром циркулацијом ваздуха да се оцеле, након чега се диме и 4 недеље суше.

Свињска ужичка пршута **с30** Златибор. За производњу пршуте се користи свињско месо од бута, које се обрађује и сече на комаде дужине 15–20 cm и дебљине 4–8 cm и леђног дела од кога се формира посебан комад. Обрађени комади меса се усољавају, а затим цеде, диме и суше. Специфичност процеса сушења је у ложењу тихе ватре у сушари, али и повременом „хлађењу" коришћењем мраза. Поступци димљења и сушења слични су као код говеђе пршуте, али трају краће, 2 до 3 недеље.

Ужичка сланина **с31** Златибор. Поред говеђе и свињске пршуте, још један специјалитет са Златибора има дугу традицију производње, а то је Ужичка сланина. За производњу Ужичке сланине користе се свињске полутке које се откоштавају, при чему се оставља део хрскавице како би се очувао изглед и повезаност мишића. Тако добијене „табле сланине" се усољавају 7 дана, а затим се диме и у природним условима суше око 3 недеље. Одликује је благ мирис на дим и веома пријатна и специфична арома.

Апатинско јелен пиво **с32** Апатин. Апатин, град у северозападном делу Војводине, познат је по прозводњу пива још од 1756. године. Захваљујући пиварском искуству дужем од два и по века, квалитету и хемијском саставу слада добијеног од јарих сорти јечма узгајаних на војвођанским пољима и одабраним сортама хмеља, у Апатинској пивари је, пре више деценија, произведено ово пиво препознатљивог укуса и пуноће.

Вршачко шампион пиво **с32** Вршац. У Вршцу је четрдесетих година осамнаестог века основана Вршачка пивара у којој се, по рецептури старих пиварских мајстора производило Вршачко шампион пиво. За производњу је коришћен јечмени слад добијен од мешавине озимих и јарих сорти пиварског јечма. Мешавина ових сорти пиву даје посебан, карактеристичан укус и пуноћу, а горке материје, екстраховане из домаћих ароматичних сорти хмеља га заокружују и чине препознатљивим.

Ртањски чај **с33** Ртањ. У источној Србији, на планини Ртањ, расте биљка чубар (Satureja montana), која поседује лековита својства и чији се осушени и уситњени надземни делови у цвату користе за производњу Ртањског чаја. Народ овог краја има вишевековно искуство у сакупљању и сушењу биља за Ртањски чај и непогрешиво зна да процени време бербе, односно моменат када је биљка

у пуном цвату и када има највише етарског уља, танинских и горких материја, због чега се користи у народној медицини.

Фрушкогорски липов мед **с34** Фрушка гора. Производња Фрушкогорског липовог меда везана је за Фрушку гору, планину уздигнуту из плодне војвођанске равнице, са највећом липовом шумом у југоисточној Европи. Фрушкогорски липов мед је један од ретких монофлоралних медова са високим садржајем полена липе, преко 60%. Ова специфичност и то што не пролази кроз процес филтрације и пастеризације, чине га веома квалитетним и корисним за здравље људи.

Хомољски мед **с34** Хомоље. Хомоље је географска област у источној Србији која је са свих страна оивичена планинским венцима и богата шумама и пашњацима са преко 80 врста медоносних и лековитих биљака, што представља квалитетну пашу за производњу Хомољског меда.Овај цветни мед се врца једном до два пута годишње и меша тако да садржи до 50% багремовог и више од 50% ливадског меда, како би се добила цветна арома и мирисна нота хомољске флоре, што је специфичност овог меда.

Делиблатски мед **с35** Делиблатска пешчара. Специфичност Делиблатског меда формирана је под утицајем природних услова Делиблатске пешчаре, која је оаза пешчарске и степске вегетације. За пчелињу пашу на овом подручју, најзначајнији су багрем, глог, дивљи јоргован, липа, воће и зељасте биљке од којих су многе лековите. У овом цветном меду, багремовог меда има преко 50%, док липовог меда може да буде до 10%, а сунцокретовог до 5%.

Власински мед **с36** Власинска висораван. Власински мед је ливадски мед из југоисточне Србије. Власинску висораван, са пчелињацима на надморској висини изнад 700 метара, одликује разноврсна медоносна флора, а најзначајније биљне врсте за пчеле ове области су дивља малина, шљива и мајчина душица. Власински мед се врца после цветања ливадских трава и не може да садржи више од 3% поленових зрна багрема. Има благ воћни мирис са тоном менте и пријатан укус са аромом лековитих трава. При стајању брзо кристалише и добија светло жуту боју.

Ђердапски мед **с37** Ђердапска област. Разноврсност биљног света и присуство ретког и лековитог биља на подручју Националног парка Ђердап, чини квалитетну медну пашу којом доминира багрем, липа, багренац и ливадске траве. Мед је врло прозрчан, са лепезом боја, од светло жуте, преко боје ћилибара са наранџастим тоном, до боје тамног ћилибара. Има пријатан укус са израженом ваниластом аромом багремовог меда.

Качерски мед **с37** Качерска област. Качерски мед је цветни мед настао из нектара медоносних цветова багрема, липе и зељастих, углавном лековитих биљака, у делу Шумадије познатом као Качерска област. Добија се купажирањем меда из два врцања и садржи најмање 70% меда из првог врцања, после багремове и воћне паше и до 30% меда изврцаног после липове и ливадске паше. Одликује га златно жута боја и пријатан укус са аромом багремовог меда, зачињен мирисом липе.

