C/2026/845

6.2.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/845)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Slovenski med“

Референтен номер на ЕС: PGI-SI-0801-AM01 — 6.11.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Slovenski med“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Словения

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Заглавие

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS (Министерство на земеделието, горите и храните на Република Словения)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изменението се счита за стандартно, тъй като не включва промяна в наименованието на географското означение или в използването на наименованието, не съществува риск то да обезсили връзката с географския район и не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Правила за етикетиране на „Slovenski med“

Описание

В този раздел изречението „Върху всеки етикет има индивидуален сериен номер.“ се заменя с изречението „Върху всеки етикет има индивидуален двуизмерен баркод (QR код), който дава възможност на потребителя да провери валидността на сертификата на пчеларя.“

Основанието за предложеното изменение е да се предостави на потребителите подходяща информация за произхода на меда, който купуват, и за пчеларя, който го е произвел — информация, която серийният номер сам по себе си не може да предостави.

Двуизмерният код (QR кодът) позволява свързването на физическия продукт с цифров запис, достъпен чрез QR кода. По този начин потребителят може да провери, по всяко време и навсякъде, кой е произвел меда, къде е бил бутилиран и дали има валиден сертификат. Тази цифрова връзка значително намалява риска от фалшифициране.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Slovenski med“

Референтен номер на ЕС: PGI-SI-0801-AM01 — 6.11.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Slovenski med“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Словения

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Slovenski med“ се произвежда в Република Словения. Под наименованието „Slovenski med“ могат да се продават следните видове мед:

— акациев мед;

— липов мед;

— кестенов мед;

— мед от ела;

— смърчов мед;

— цветен мед или нектарен пчелен мед;

— горски мед или манов мед.

Органолептични свойства на „Slovenski med“:

Акациевият мед се произвежда главно от нектар от бяла акация (*Robinia pseudoacacia*), също известна като „лъжлива акация“. Цветът му варира от почти безцветен до сламеножълт. Акациевият мед има много лек неутрален аромат и ухае на акациев цвят. Вкусът му е средно до силно сладък със средна до дълготрайна продължителност. Характеризира се с краткотраен до средно дълготраен аромат. Честно пъти ухае на необработена пчелна пита, пресен восък, акациев цвят, цвят на плодни растения, плодов аромат на ябълки и круши. Възможно е да мирише и на ванилия, сметанови сладкиши, прясно масло и прясна слама. Рядко кристализира.

Липовият мед се произвежда от нектар или медена роса, които се събират главно от едролистна или дребнолистна липа (*Tilia platyphillos* или *Tilia cordata*). Цветът на липовия мед варира от светложълт до светлокехлибарен със зелен оттенък. Има мирис на липов цвят и свеж аромат на ментол. Характеризира се със средна до силна наситеност на аромата и средно силен до силен вкус на ментол. Отличава се с много характерен аромат и свежест. Има средно дълготраен до много дълготраен мирис на ментол, пресни орехи, билки, сварен липов цвят и лек мирис на цветя.

Кестеновият мед се произвежда главно от нектар или медена роса, които се събират от сладък кестен (*Castanea sativa*). Има тъмнокафяв или кехлибарен цвят с червен оттенък и изключително силен аромат и вкус. За него е характерен средно горчив до силно горчив вкус. Отличава се с характерен изключително дълготраен аромат, ясно изразен и остър като горена захар, захарен сироп, дим, билки и пелин, както и с горчив послевкус. Рядко кристализира.

Медът от ела се произвежда главно от медена роса, събрана от бяла ела (*Abies alba*). Има тъмно сивкаво-кафяв цвят със зелен оттенък и се характеризира със средно до силно наситен аромат. Мирише на мляко на прах и смола. Вкусът му, подобно на аромата, е дълготраен и много характерен. Ароматът му напомня мляко на прах, карамел, горена захар, смола, прясна иглолистна дървесина, сироп от смърчови връхчета, дим, черен чай с мляко и билкови бонбони. Обикновено кристализира бавно.

Смърчовият мед се произвежда главно от събрана от смърч (*Picea abies*) медена роса. Цветът му варира от оранжево-кафяв до червеникаво-кафяв с блестяща повърхност. Обикновено е прозрачен, много еластичен и полепва по езика и небцето. Има средно дълготраен аромат, непродължителен до средно продължителен вкус и средно дълготрайно благоухание. Ароматът му напомня на сироп от смърчови връхчета, смола, билкови бонбони, билков чай, изпечено кафе, сушени плодове и сладки за кафе.

Цветният мед или нектарният пчелен мед се произвежда главно от нектара на повече от едно растение, на което се дължат и различните му разновидности. Цветът му варира от сламеножълт до кафяв, а вкусът и ароматът му — от средно дълготраен до изключително дълготраен със силен и сладък послевкус. Има средно дълготраен до изключително дълготраен пресен плодов аромат и благоухание на цветя. Ароматът му напомня на цветя, пресни плодове, компот, печени плодове, карамел, млечни бонбони, кафява захар, карамел и меласи. Кристализира бързо.

Горският мед или мановият мед се произвежда главно от събрана от различни растения медена роса. Цветът му варира от светлокафяв до тъмнокафяв с червен или зелен оттенък. Отличава се с краткотраен до средно дълготраен аромат и вкус и благоухание със средна до дълготрайна продължителност, което напомня на смола, орехи, лешници, билки, пелин, карамел, меласа, билкови бонбони, сушени плодове и сушени круши.

Физикохимични свойства на „Slovenski med“

Вид мед / Параметър	Акациев	Липов	Кестенов	Мед от ела	Смърчов мед	Цветен	Горски
Съдържание на вода	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %
Съдържание на ХМФ	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg
Електропроводимост	≤ 0,3 mS/cm	0,5—1,3 mS/cm	≥ 0,9 mS/cm	> 0,8 mS/cm	≥ 0,9 mS/cm	≤ 0,8 mS/cm	≥ 0,8 mS/cm
pH	3,5—4,6	4,1—6,1	4,7—6,2	4,7—5,8	4,3—5,6	3,8—5,3	4,3—5,6
Съдържание на захароза	< 10 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g

Съдържание на пчелен прашец на „Slovenski med“

Вид мед / Пчелен прашец	Акациев	Липов	Кестенов	Мед от ела	Смърчов мед	Цветен	Горски
Съотношение на специфична разновидност пчелен прашец	> 7 % пчелен прашец от бяла акация (*Robinia pseudoacacia* — лъжлива акация)	> 1 % пчелен прашец от липа (*Tilia* sp.)	> 86 % пчелен прашец от сладък кестен (*Castanea sativa*)	/	/	често съдържа пчелен прашец от плодни дръвчета, *Castanea sativa*, *Acer* sp. (явор), *Trifolium repens* (пълзяща детелина) и растения от семейство Asteraceae (Сложноцветни).	/

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Пчелите не се захранват непосредствено преди или по време на паша, а по време на зимния период се захранват със захар или мед.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството на „Slovenski med“ трябва да бъдат извършени в определения географски район. „Slovenski med“ се произвежда в стационарни или подвижни кошери, които могат да се транспортират в рамките на географския район, и се извлича чрез центрофугиране. Пчеларството е основано на принципите на добрата пчеларска практика (Указания за добра хигиенна практика в пчеларството, основана на принципите на анализ на риска и контрола на критичните точки). Забранено е използването на химически средства против насекоми за успокояване на пчелите поради риска от попадане на остатъчни количества от химически вещества в меда. Извличането на пчелен мед от пити с пчелно пило е забранено. Извлича се мед със съдържание на вода, което е по-малко от 18,6 %. Извлеченият мед се изцежда и събира няколко дни след извличането му. За изцеждането се използват цедки, които не премахват пчелния прашец. Забранява се сушенето на меда. Кристализираният мед се разтапя посредством загряване при температура, която не надвишава 40 °C, за да не се разрушат чувствителните на нагряване съставки (ензими, хормони). Не се позволява разтапяне на меда чрез загряване в микровълнова печка поради разрушаването на биологично активните съставки от микровълните.

4.5. *Специфични правила за опаковане, рязане, настъргване и др. на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Slovenski med“ може да се пакетира и опакова само в границите на определения географски район. Само по този начин е възможно да се запази високото качество на меда и да се предотвратят промените на физикохимичните и органолептичните свойства, които могат да настъпят при транспортиране на дълги разстояния. Непосредствено след пакетирането на меда върху капачката и буркана се прикрепва единен етикет, така че отварянето на буркана да е невъзможно без нарушаване на етикета.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху етикета на „Slovenski med“, който отговаря на изискванията на продуктовата спецификация, се посочват защитеното наименование, обозначението „zaščitena geografska označba“ [защитено географско указание], видът на меда, серията (партидата) и двуизмерният баркод (QR код), който позволява на потребителя да провери валидността на сертификата на пчеларя.

4.7. *Кратко определение на географския район*

„Slovenski med“ се произвежда на територията на Република Словения.

5. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутацията

☐ определено качество

☐ други характеристики

Обобщено описание на връзката

Словения е разположена в Централна Европа, където се срещат четири основни географски района: Алпите, Панонския басейн, Динарските планини и Средиземноморието. Геоложкото разнообразие, разнообразният релеф и разпростирането на държавата върху границите на четири биогеографски района допринасят за огромното многообразие на флората и фауната, което от своя страна благоприятства добиването на различни видове мед. Взаимодействието между субсредиземноморски, континентален и алпийски климат и редуването на низини с високи планини водят до различно време на настъпване на пашата за някои растения в различните части на Словения. Тези характеристики се изразяват в разнообразието на флората на Словения.

Сладкият кестен (*Castanea sativa* Mill.) расте във всички по-топли и хълмисти райони на Словения. Тези дървесни видове са разпространени навсякъде из Словения под формата на големи площи с насаждения или отделни дръвчета. Често са разположени в близост до ливади, овощни градини, лозя и къщи и растат до приблизително 800 m височина над морското равнище. Освен за добива на дървесина и плодове играят важна роля и за пашата на пчелите. Цъфтят през юни и юли, обикновено в продължение на три седмици. Пчелите събират в кошерите си пчелен прашец от кестен, който им осигурява храна след приключване на пашата по-късно през годината.

С течение на хилядолетията произхождащата от Словения Краинска пчела (*Apis mellifera carnica*) се е приспособила към характерните за Словения климатични и пасищни условия. Словения е единствената държава — членка на ЕС, която с цел запазване на местния генетичен материал на Краинската пчела и необходимостта от съхраняване популацията на медоносната пчела от местен произход, е обявила в Договора за присъединяване своите намерения да продължи да прилага необходимите мерки за запазването ѝ.

Отличителните свойства на „Slovenski med“ се дължат на спектъра на пчелния прашец, който отразява характерните особености на флората в района, където се произвежда медът. В него има пчелен прашец от сладък кестен (*Castanea sativa*), който присъства в повечето образци на „Slovenski med“. По тези свойства се различава от другите видове мед, произвеждани извън Словения.

Повече от половината образци „Slovenski med“ също така съдържат пчелен прашец от *Trifolium repens* (пълзяща детелина), *Acer* sp. (явор), *Plantago* sp. (живовляк), *Fraxinus ornus* (мъждрян), *Salix* sp. (върба), *Tilia* sp. (липа), растения от семейство *Poaceae*, *Filipendula* sp., както и растения от семейство *Asteraceae* и от семейство *Apiaceae*.

„Slovenski med“ се характеризира и с ниско съдържание на вода и ниски нива на ХМФ. Има по-малко от 18,6 % съдържание на вода и по-малко от 15 mg/kg съдържание на ХМФ, на което дължи и своята специфика. По тези два количествени параметра „Slovenski med“ се отличава от останалите произвеждани в Словения видове мед.

Краинската пчела произхожда от Словения. Затова и една от отличителните черти на „Slovenski med“ е производството му в район, в който пчеларството се основава изключително на използването на Краинската медоносна пчела.

Словения е държава с богати традиции в отглеждането на пчели и производството на висококачествен мед. Успехът на пчеларството в Словения винаги се е дължал на задълбочените познания за пчелите и проявата на творчество в пчеларските техники. Успехът му също така е тясно свързан с богатата гама от пасища в Словения, дължаща се на разнообразната флора. Опитът в отглеждането на пчели и производството на мед се е трупал в продължение на дълги години и се е предавал от поколение на поколение.

Поради широкото разпространение в Словения на сладкия кестен (*Castanea sativa*) пчелният прашец от сладък кестен присъства като съставка в повечето образци на „Slovenski med“. За да се възползват от разнообразните словенски пасища, пчеларите местят пчелите в различни райони и по този начин засилват възможността пчелният прашец от сладък кестен да присъства като съставка в меда.

Краинската пчела (*Apis mellifera carnica*), която получава това име през 1879 г. от August Pollmann, с течение на времето е успяла да се приспособи към характерните за Словения климатични и пасищни условия. Произхождащата от Словения Краинска пчела е защитена със Закона за животновъдството (Държавен вестник на Република Словения № 18/02). В член 68 от него Краинската пчела се определя като местна порода, а в член 70 от него се предвижда специална защита за нея. Благодарение на отличните ѝ характеристики и приспособяването ѝ към умерените климатични условия, Краинската пчела е широко разпространена в пчеларския занаят. В другите държави се отглеждат и други видове освен Краинската пчела, но Краинската пчела е единственият вид в Словения, който пчеларите имат право да отглеждат.

Специфичните свойства на „Slovenski med“ се дължат и на стриктните ограничения, които се прилагат за неговото производство. Уменията на пчеларите се проявяват и при определяне на точното време за извличане на меда, тъй като съгласно предаваните от поколение на поколение практика и опит медът се извлича при съдържание на вода, което не надвишава 18,6 %.

Произвежданият в Словения мед е висококачествена храна от известни източници, поради което винаги е получавал висока потребителска оценка. Въведената през 1999 г. контролирана продукция на мед се дължи именно на стремежа на словенските производители да произвеждат висококачествен мед. Тази задача изисква задълбочени експертни познания от страна на пчеларите, които представляват важно звено в производството на мед с цел гарантиране на висококачествен продукт. Погрешното извършване на процеса може да доведе до влошаване на качеството.

Безупречната репутация и доброто име на „Slovenski med“ се дължат на представянето му на различни национални и международни конгреси, изложения, панаири, дни на меда и детски базари, представянето му в телевизионни и радио предавания и не на последно място — споменаването му в различни научни статии. Например „Slovenski med“ е представен на конгреса „Ruralia Gorizia“ през 2002 г. в Италия, организиран от Словения, Италия и Австрия, на „Apimondia“ — най-голямото международно събитие в пчеларските среди, проведено в Любляна през 2003 г., международния конгрес за манов пчелен мед в Ханя на остров Крит през 2009 г., както и на форума „Apimedica & Apiquality“, състоял се в Словения през 2010 г., и пр.

Доказателство за високото качество от световна класа на „Slovenski med“ са и различните награди, които е получил на различни конкурси на национално, международно и световно равнище. Пример за това е световният конкурс по мед „Apimedica & Apiquality“, на което получава два медала и няколко златни отличия. Една от последните си награди „Slovenski med“ получава на международния конкурс по органичен мед „BiolMiel 2011“ в Италия, на който акациевият и горският мед печелят златни медали, а кестеновият мед се нарежда на четвърто място измежду 170 образеца мед.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/PODROCJA/HRANA/SHEME-KAKOVOSTI/SPECIFIKACIJE-EVROPSKA-KOMISIJA/SMGO_spr_spec_sept_25.pdf