C/2026/845

6.2.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/845)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Slovenski med“

Referenční číslo EU: PGI-SI-0801-AM01 – 6. 11. 2025

1. **Název produktu**

„Slovenski med“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ zemědělské produkty

☐ vína

☐ lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Slovinsko

5. **Orgán členského státu, který standardní změnu oznamuje**

Název

Ministerstvo zemědělství, lesnictví a rybolovu Republiky Slovinsko

6. **Zařazení jako standardní změna**

Změna se považuje za standardní, protože nemění název zeměpisného označení ani jeho používání, v její spojitosti nevzniká riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí a nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

Pravidla pro označování „Slovenski med“

Popis

V tomto oddíle byla věta „Každá etiketa má své vlastní pořadové číslo.“ nahrazena větou „Každá etiketa má svůj vlastní dvojrozměrný čárový kód (QR kód), který spotřebiteli umožňuje ověřit si platnost osvědčení včelaře.“

Důvodem navrhované změny je poskytnout spotřebitelům odpovídající informace o původu medu, který kupují, a o včelaři, který med vyprodukoval, což jsou informace, které by samotné pořadové číslo nemohlo poskytnout.

Dvojrozměrný čárový kód neboli QR kód umožňuje propojení fyzického produktu s digitálním záznamem přístupným prostřednictvím QR kódu. Spotřebitel si tak může kdykoli a kdekoli ověřit, kdo med vyprodukoval, kde byl stáčen a zda má platné osvědčení. Toto digitální propojení výrazně snižuje riziko padělání.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Slovenski med“

Referenční číslo EU: PGI-SI-0801-AM01 – 6. 11. 2025

1. **Název (názvy)**

„Slovenski med“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Slovinsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

04 – MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Slovenski med“ se vyrábí v Republice Slovinsko. Pod názvem „Slovenski med“ se může prodávat:

— akátový med,

— lipový med:

— kaštanový med;

— jedlový med:

— smrkový med,

— květový med nebo nektarový med;

— lesní med nebo medovicový med.

Organoleptické vlastnosti produktu „Slovenski med“:

Akátový med se vyrábí většinou z nektaru trnovníku akát (*Robinia pseudacacia*), známého také jako nepravý akát. Jeho barevná škála sahá od prakticky bezbarvé až po slámově žlutou. Vůně je velmi lehká a nevýrazná, med voní po akátovém květu. Má středně sladkou až velmi sladkou chuť, která přetrvává středně dlouho až dlouho. Aroma přetrvává krátce až středně dlouho. Med často vykazuje aroma připomínající včelí plásty, svěží vosk, akátové květy, květy ovocných rostlin, jablka, hrušky, s lehkými tóny vanilky, smetanových bonbónů, čerstvého másla a čerstvé slámy. Med krystalizuje jen zřídka.

Lipový med se vyrábí z nektaru nebo medovice získané především z lípy velkolisté (*Tilia platyphyllos*) či lípy malolisté (*Tilia cordata*). Je světle žluté až světle jantarové barvy s nazelenalým odstínem. Voní po lipovém květu, jeho vůně je svěží a mentolová, střední až silné intenzity. Chutná mírně až silně po mentolu. Aroma je velmi charakteristické a svěží. Med vykazuje zřetelné aroma připomínající mentol, čerstvé ořechy, byliny, vařený lipový květ a mírné aroma připomínající květiny. Aroma přetrvává středně dlouho až dlouho.

Kaštanový med se vyrábí většinou z nektaru nebo medovice získané z jedlého kaštanu (*Castanea sativa*). Je tmavě hnědé či jantarové barvy s načervenalým odstínem. Jeho vůně i chuť jsou velmi intenzivní. Pro kaštanový med je typická středně až velmi hořká chuť. Med má velmi charakteristické, výrazně ostré a trpké aroma připomínající spálený cukr, cukrový sirup, kouř, bylinky a pelyněk, které mimořádně dlouho přetrvává a má hořkou dochuť. Med krystalizuje jen zřídka.

Jedlový med se vyrábí většinou z medovice získané z jedle bělokoré (*Abies alba*). Má temně šedo-hnědou barvu s nazelenalým odstínem. Vůně je středně až silně intenzivní. Typická je vůně připomínající sušené mléko a pryskyřici. Chuť přetrvává středně dlouho, stejně jako aroma, které je velmi charakteristické. Med vykazuje aroma připomínající sušené mléko, karamel, spálený cukr, pryskyřici, čerstvé dřevo jehličnanů, sirup ze špiček větví jedle, kouř, černý čaj s mlékem a bylinkové bonbóny. Med obvykle krystalizuje pomalu.

Smrkový med se vyrábí většinou z medovice získané ze smrku ztepilého (*Picea abies*). Je oranžově hnědé až červeno-hnědé barvy s lesklým povrchem. Obvykle je čirý. Typickým znakem je jeho vláčnost, med se lepí na jazyk i na patro. Vůně přetrvává středně dlouho, chuť krátce až středně dlouho. Aroma přetrvává středně dlouho. Med vykazuje aroma připomínající sirup ze špiček větví smrku, pryskyřici, bylinné bonbóny, bylinný čaj, praženou kávu, sušené ovoce a kávové bonbóny.

Květový med nebo nektarový med se vyrábí většinou z nektaru získaného z více rostlin, a je proto rozmanitý. Je slámově žluté až hnědé barvy. Vůně i chuť přetrvává středně dlouho až dlouho. Med má silnou sladkou dochuť. Má svěže ovocné, květnaté aroma, které přetrvává středně dlouho až dlouho. Med vykazuje aroma připomínající květy, čerstvé ovoce, kompot, vařené ovoce, karamelové a mléčné bonbóny, hnědý cukr, karamel a melasu. Med rychle krystalizuje.

Lesní nebo medovicový med se vyrábí většinou z medovice získané z různých rostlin. Je světle až tmavě hnědé barvy, s načervenalým či nazelenalým odstínem. Vůně přetrvává krátce až středně dlouho, chuť středně dlouho až dlouho. Rovněž aroma přetrvává středně dlouho až dlouho a připomíná pryskyřici, vlašské a lískové ořechy, byliny, pelyněk, karamel, melasu, bylinné bonbóny, sušené ovoce a sušené hrušky.

Fyzikálně-chemické vlastnosti produktu „Slovenski med“:

Typ medu / Ukazatel	Akátový	Lipový	Kaštanový	Jedlový	Smrkový	Květový	Lesní
Obsah vody	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %
Obsah HMF	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg
Elektrická vodivost	≤ 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
Obsah sacharózy	< 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

Obsah pylu v produktu „Slovenski med“

Typ medu / Pyl	Akátový	Lipový	Kaštanový	Jedlový	Smrkový	Květový	Lesní
Poměr druhu pylu	> 7 % pylu trnovníku akát (*Robinia pseudacacia*, tzv. nepravý akát)	> 1 % pylu lípy (rodu *Tilia*)	> 86 % pylu jedlého kaštanu (*Castanea sativa*)	/	/	často obsahuje pyl z ovocných stromů, *Castanea sativa*, *Acer* sp., *Trifolium repens* a rostlin čeledi Asteracea	/

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Bezprostředně před pastvou a během pastvy se včely nekrmí. V zimě se včely krmí pouze cukrem nebo medem.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Veškeré kroky při výrobě produktu „Slovenski med“ musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti. Výroba produktu „Slovenski med“ zahrnuje produkci medu ve stacionárních úlech nebo mobilních úlech, které jsou přemísťovány v rámci zeměpisné oblasti, a stáčení medu odstřeďováním. Chov včel musí odpovídat zásadám dobré včelařské praxe (směrnice pro dobrou hygienickou praxi ve včelařství v souladu se systémem HACCP). Používání chemických repelentů ke zklidnění včel není povoleno, jelikož hrozí, že stopy chemických látek by se mohly dostat do medu. Použití plástů s plodišti k vytáčení medu je zakázáno. Stáčí se med, který obsahuje méně než 18,6 % vody. Stočený med se scedí a za několik dnů poté se sebere. Při cezení se používá takový cedník, který neodstraňuje pyl. Sušení medu není povoleno. Krystalizovaný med se zkapalní zahřátím, nejvýše však do 40 °C, aby se nepoškodily tepelně citlivé složky medu (enzymy, hormony). Zkapalnění medu mikrovlnným ohříváním není povoleno, neboť by se tak zničily biologicky aktivní složky.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Plnění a balení produktu „Slovenski med“ musí probíhat výlučně ve vymezené zeměpisné oblasti. Jen tak lze zaručit vysokou jakost medu a zároveň zabránit změnám fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností medu, ke kterým by mohlo lehce dojít při delším transportu produktu. Ihned po plnění se víčko a sklenice přelepí nálepkou takovým způsobem, že sklenici nelze otevřít bez porušení nálepky.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Slovenski med“, který splňuje požadavky specifikace, musí být opatřen chráněným názvem, označením „zaščitena geografska označba“ (chráněné zeměpisné označení), uvádět druh medu, sérii (číslo šarže) a dvojrozměrný čárový kód (QR kód), který spotřebiteli umožňuje ověřit si platnost osvědčení včelaře.

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

„Slovenski med“ se vyrábí v Republice Slovinsko.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na

☑ dobré pověsti

☐ dané jakosti

☐ jiných vlastnostech

Shrnutí souvislosti

Slovinsko leží ve střední Evropě, v místě, kde se střetávají čtyři velké evropské zeměpisné zóny, a sice Alpy, Panonská nížina, Dinárské pohoří a Středozemí. Díky pestrému geologickému složení, rozmanitosti reliéfu a skutečnosti, že Slovinsko se rozkládá na území čtyř biologicko-zeměpisných oblastí, se tato země vyznačuje rozmanitou flórou a faunou, což se odráží na různorodosti medu. V důsledku střídavého působení středozemního, kontinentálního a alpského podnebí a rozmanité škály reliéfu sahající od nížin až po vysoké hory jsou určité rostliny spásány v různých částech Slovinska v různou roční dobu. To se odráží v rozmanitosti slovinské flóry.

Jedlý kaštan (*Castanea sativa* Mill.) roste ve Slovinsku ve všech teplejších kopcovitých oblastech. Tyto stromy se jednotlivě nebo jako souvislejší porosty vyskytují po celém Slovinsku. Často se vyskytují v blízkosti polí, sadů, vinohradů a domů. Rostou v nadmořských výškách do 800 m n. m. Kromě dřeva a ovoce jsou velmi důležité také jako včelí pastva. Kvetou v červnu a červenci, obvykle po dobu třech týdnů. Včely přenášejí kaštanový pyl do úlů, ve kterých je zdrojem krmení v ročním období, kdy se pyl nevyskytuje.

Kraňská včela (*Apis mellifera carnica*), což je původní slovinský druh, se v průběhu tisíciletí přizpůsobila podnebním a pastevním podmínkám typickým pro Slovinsko. Slovinsko je jediný členský stát EU, který s cílem chránit původní genetický materiál kraňské včely a vzhledem k potřebě chránit původní populaci včely medonosné prohlásil v dohodě o přistoupení svůj záměr uplatňovat veškerá přiměřená opatření nutná k zajištění zachování této původní včely na území Slovinska.

Specifičnost produktu „Slovenski med“ spočívá v širokém spektru pylu, které je odrazem typických znaků flóry v oblasti, v níž se med vyrábí, zahrnujícím mj. pyl jedlého kaštanu (*Castanea sativa*), který je obsažen ve většině vzorků produktu „Slovenski med“. Díky těmto vlastnostem se „Slovenski med“ liší od ostatních medů vyrobených mimo Slovinsko.

Ve více než polovině vzorků produktů „Slovenski med“ je přítomen také pyl jetele plazivého (*Trifolium repens*), javoru (*Acer* sp.), jitrocele (*Plantago* sp.), jasanu zimnáře (*Fraxinus ornus*), vrby (*Salix* sp.) lípy (*Tilia* sp.), rostlin čeledi lipnicovitých (*Poaceae*), tužebníku (*Filipendula* sp.) a rostlin čeledi hvězdnicovitých (*Asteraceae*) a miříkovitých (*Apiaceae*).

Specifičností produktu „Slovenski med“ je také jeho nízký obsah vody a HMF. „Slovenski med“ obsahuje méně než 18,6 % vody a méně než 15 mg/kg HMF. Těmito dvěma typickými vlastnostmi se „Slovenski med“ výrazně liší od jiných medů vyrobených ve Slovinsku.

Slovinsko je oblastí původního výskytu kraňské včely a jedním ze specifických znaků produktu „Slovenski med“ je tedy to, že celý tento produkt pochází z oblasti, v níž včelaři chovají výlučně kraňské včely.

Slovinsko je zemí s bohatou tradicí včelaření a produkce vysoce kvalitního medu. Úspěch včelaření ve Slovinsku byl vždy založen na dobrých znalostech včel a důmyslných metodách chovu. Vliv mají i pastevní podmínky, které jsou ve Slovinsku v důsledku rozmanitosti flóry velmi různorodé. Dlouholeté zkušenosti s chovem včel a produkcí medu se přenášejí z generace na generaci.

Díky tomu, že jedlý kaštan (*Castanea sativa*) je ve Slovinsku velmi rozšířen, je jeho pyl přítomen ve většině vzorků produktu „Slovenski med“. S cílem využít různorodé pastvy, které se ve Slovinsku nacházejí, přemísťují včelaři včely po celé zemi, a tím zvyšují pravděpodobnost přítomnosti pylu jedlého kaštanu v medu.

Kraňská včela (*Apis mellifera carnica*), pojmenovaná Augustem Pollmannem v roce 1879, se v průběhu tisíciletí přizpůsobila podnebním a pastevním podmínkám typickým pro Slovinsko. Kraňská včela je původní slovinská včela, která je chráněna na základě zákona o chovu zvířat (Úřední věstník Republiky Slovinsko č. 18/02). Článek 68 tohoto zákona označuje kraňskou včelu za původní druh, článek 70 pak pro tento druh stanoví konkrétní ochranná opatření. Díky svým výborným vlastnostem a přizpůsobení mírným podnebným podmínkám byla kraňská včela žádaným obchodním artiklem. V jiných zemích se vedle kraňské včely chovají i jiné druhy včel, avšak pouze ve Slovinsku se k chovu včel používá výhradně kraňská včela.

Rovněž omezení, která se vztahují na výrobu produktu „Slovenski med“, přispívají k jeho specifickým vlastnostem. Dovednosti včelařů se projevují i v odhadu správného okamžiku ke stáčení medu. Díky dlouholeté praxi a zkušenostem, které se přenášejí z generace na generaci, se med totiž stáčí pouze tehdy, je-li obsah vody nižší než 18,6 %.

Med vyrobený ve Slovinsku je spotřebiteli odedávna vysoce ceněn, jelikož se jedná o produkt vysoké kvality a známého původu. Ve snaze nabídnout spotřebitelům vysoce kvalitní med zavedli slovinští včelaři roku 1999 jeho kontrolovanou výrobu. Ta si od včelařů vyžaduje rozsáhlé znalosti, jelikož včelaři mají při produkci vysoce kvalitního medu zásadní úlohu. Pokud postupují nesprávně, kvalita medu se snižuje.

„Slovenski med“ získal svou proslulost a dobrou pověst i díky účasti na nejrůznějších mezinárodních a národních kongresech, výstavách, veletrzích, dnech medu, dětských bazarech a zmínkám v televizních a rozhlasových pořadech a v neposlední řadě i v různých článcích, např. na kongresu třech zemí (Slovinska, Itálie a Rakouska) Ruralia Gorizia v Itálii roku 2002, na největší mezinárodní včelařské akci Apimondia v Lublani roku 2003, na mezinárodním kongresu medovicového medu v Chanii na Krétě roku 2009 a na fóru Apimedica & Apiquality ve Slovinsku roku 2010.

O vysoké kvalitě produktu „Slovenski med“, který dosahuje světové úrovně, svědčí různá ocenění, která získal v různých světových, mezinárodních a národních soutěžích; například dvě medaile a mnoho zlatých medailí na světové soutěži medu Apimedica & Apiquality. Jedno z nedávných ocenění získal „Slovenski med“ na mezinárodní soutěži biologického medu BiolMiel 2011 v Itálii, kde akátový a lesní med získaly zlatou medaili a kaštanový med se mezi 170 vzorky medu umístil na čtvrtém místě.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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