C/2026/845

6.2.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/845)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Slovenski med«

EU-referencenummer: PGI-SI-0801-AM01 — 6.11.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Slovenski med«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Slovenien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Sloveniens ministerium for landbrug, skovbrug og fødevarer

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringen betragtes som en standardændring, eftersom den ikke omfatter en ændring af navnet på den geografiske betegnelse eller i anvendelsen af dette navn, ikke risikerer at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område og ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Regler for mærkning af »Slovenski med«

Beskrivelse

I dette afsnit er sætningen »Hver etiket har sit eget serienummer« blevet erstattet med sætningen »Hver etiket har sin egen todimensionelle stregkode (QR-kode), der gør det muligt for forbrugeren at kontrollere gyldigheden af biavlerens certifikat«.

Begrundelsen for den foreslåede ændring er at give forbrugerne relevante oplysninger om oprindelsen af den honning, de køber, og om den biavler, der har produceret honningen. Det er oplysninger, som serienummeret alene ikke kan give.

Den todimensionelle stregkode eller QR-kode gør det muligt at knytte det fysiske produkt til en digital registrering, der er tilgængelig via QR-koden. På denne måde kan forbrugeren til enhver tid og hvor som helst kontrollere, hvem der har produceret honningen, hvor den er fyldt på glas, og om den har et gyldigt certifikat. Dette digitale link reducerer risikoen for forfalskning betydeligt.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Slovenski med«

EU-referencenummer: PGI-SI-0801-AM01 — 6.11.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Slovenski med«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Slovenien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

04 — MÆLK OG MEJERIPRODUKTER; FUGLEÆG; NATURLIG HONNING; SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Slovenski med« er produceret i Slovenien. Følgende kan sælges under navnet »Slovenski med«:

— akaciehonning

— lindehonning

— kastanjehonning

— fyrrehonning

— granhonning

— blomsterhonning eller nektarhonning

— skovhonning eller honningdughonning.

Organoleptiske egenskaber ved »Slovenski med«:

Akaciehonning fremstilles hovedsagelig af nektar, der er indsamlet fra robinietræet (*Robinia pseudoacacia*), også kendt som uægte akacie. Farven går fra næsten farveløs til stråguld. Denne honning har en meget let og neutral duft af akacieblomster. Den har en mellemsød til meget sød smag, der har en mellemlang til meget lang varighed. Aromaen holder sig i kort eller mellemlang tid. Honningen har ofte en aroma af ny vokstavle, frisk voks, akacieblomst, blomsterne fra frugtbærende planter eller en frugtagtig aroma fra æbler og pærer og eventuelt vanilje, flødebolcher, frisk smør og frisk halm. Denne honning krystalliserer sjældent.

Lindehonning fremstilles af nektar eller honningdug, der hovedsagelig indsamles fra den bred- eller smalbladede lind (*Tilia platyphyllos* eller *Tilia cordata*). Lindehonnings farve er lys gul til ravgul med en grønlig nuance. Den dufter af lindeblomster og er kendetegnet ved en frisk mentolduft, der kan være afdæmpet eller meget intens. Den har en moderat til stærk smag af mentol. Honningens aroma er meget distinkt og frisk. Den har en aroma af mentol, friske valnødder, urter og kogte lindeblomster og en mild aroma af blomster, der har en mellemlang til meget lang varighed.

Kastanjehonning fremstilles hovedsagelig af nektar eller honningdug, der indsamles fra ægte kastanje (*Castanea sativa*). Den har en mørkebrun eller ravgul farve med en rød nuance. Duften er ligesom smagen meget intens. Kastanjehonning er kendetegnet ved en moderat til meget intens bitter smag. Aromaen er meget distinkt og kan være skarp og stærk som brændt sukker, sukkeropløsninger, røg, urter eller malurt. Aromaen er usædvanligt langvarig med en bitter eftersmag. Denne honning krystalliserer sjældent.

Fyrrehonning er hovedsagelig produceret af honningdug, der indsamles fra ædelgran (*Abies alba*). Den har en gråbrun farve med et grønligt skær. Honningen har en middelkraftig til kraftig duft. Den dufter af tørmælk og harpiks. Smagen holder sig forholdsvist lang tid ligesom honningens aroma, der er meget distinkt. Aromaen leder tankerne hen mod tørmælk, karamel, brændt sukker, harpiks, frisk nåletræ, granknopsirup, røg, sort te med mælk eller urtebolcher. Den krystalliserer normalt langsomt.

Granhonning produceres hovedsagelig af honningdug, der indsamles fra gran (*Picea abies*). Den har en orangebrun til rødbrun farve og en blank overflade. Den er normalt klar. Honningen kan strækkes og klistrer til tunge og gane. Duften holder sig temmelig længe, og smagen holder sig i kort til mellemlang tid. Aromaen holder sig forholdsvist lang tid. Aromaen minder om granknopsirup, harpiks, urtebolcher, urtete, ristet kaffe, tørret frugt og kaffebolcher.

Blomsterhonning fremstilles hovedsagelig af nektar fra mere end én plante og er derfor meget forskelligartet. Farven varierer fra stråguld til brun. Duften holder i mellemlang tid til meget lang tid ligesom smagen. Den har en kraftig, sød eftersmag. Honningens aroma er frisk frugtagtig med en duft af blomster, der har en mellemlang til meget lang varighed. Aromaen minder om blomster, frisk frugt, frugtgrød, kogt frugt, karamel og mælkebolcher, brunt sukker, karamel, melasse. Den krystalliserer hurtigt.

Skovhonning eller honningdughonning fremstilles hovedsagelig af honningdug, der indsamles fra en række forskellige planter. Farven er lys til mørkebrun med en rød eller grøn nuance. Duften holder sig i kort til mellemlang tid, og smagen holder sig i mellemlang til lang tid. Honningens aroma holder sig også i mellemlang til lang tid og bringer tankerne hen mod harpiks, valnødder, hasselnødder, urter, malurt, karamel, melasse, urtebolcher, tørret frugt og tørrede pærer.

Fysisk-kemiske egenskaber ved »Slovenski med«

Honningtype / Parameter	Akacie	Lind	Kastanje	Fyr	Gran	Blomster	Skov
Vandindhold	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %
HMF-indhold	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg
Elektrisk ledeevne	≤ 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
Saccharose-indhold	< 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

Pollenindhold i »Slovenski med«

Honningtype / Pollen	Akacie	Lind	Kastanje	Fyr	Gran	Blomster	Skov
Andel af specifik pollentype	> 7 % robiniapollen (*Robinia pseudoacacia* – uægte akacie)	> 1 % lindepollen (*Tilia* sp.)	> 86 % pollen fra ægte kastanje (*Castanea sativa*)	/	/	Indeholder ofte pollen fra frugttræer, *Castanea sativa*, *Acer* sp., *Trifolium repens* og planter af Asteraceae-familien.	/

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Bierne fodres ikke umiddelbart før eller under deres indsamling af nektar og pollen. I vinterperioden fodres bierne kun med sukker eller honning.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af »Slovenski med« skal finde sted inden for det afgrænsede geografiske område. Produktionen af »Slovenski med« omfatter produktionen af honning i stationære bistader eller mobile bistader, der flyttes rundt inden for det geografiske område, hvorefter den udvindes ved hjælp af centrifugering. Biavl følger principperne for god biavlspraksis (»Guidelines on good hygiene practice in beekeeping based on the principles of the HACCP system«). Anvendelsen af kemiske produkter til pacificering af bier er ikke tilladt, da der er risiko for overførsel af kemiske stoffer til honningen. Udslyngning af honning fra yngeltavler er ikke tilladt. Der udslynges honning, som indeholder mindre end 18,6 % vand. Den udslyngede honning filtreres, og et par dage efter udslyngning samles den. De anvendte filtre fjerner ikke indholdet af pollen. Tørring af honning er ikke tilladt. Krystalliseret honning gøres flydende ved hjælp af opvarmning. Dog må temperaturen ikke overstige 40 °C, så honningens varmefølsomme bestanddele (enzymer og hormoner) ikke beskadiges. Det er ikke tilladt at gøre honningen flydende ved hjælp af mikrobølgeopvarmning, idet mikrobølger ødelægger de biologisk aktive bestanddele.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

»Slovenski med« må kun påfyldes glas/bægre og emballeres inden for det afgrænsede geografiske område. Kun på denne måde er det muligt at opretholde honningens høje kvalitet og forhindre ændringer i de fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber, der kan opstå ved transport over lange afstande. Umiddelbart efter påfyldningen af honningen sættes låget på. Det forsegles ved hjælp af en ensartet etiket på en sådan måde, at bægret ikke kan åbnes, uden at etiketten brydes.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

»Slovenski med«, der opfylder kravene i produktspecifikationen, skal være mærket med den beskyttede betegnelse, angivelsen »zaščitena geografska označba« [beskyttet geografisk betegnelse], honningtypen, serienummeret (partinummeret) og den todimensionelle stregkode (QR-kode), der gør det muligt for forbrugeren at kontrollere gyldigheden af biavlerens certifikat.

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Det område, hvor »Slovenski med« fremstilles, er området Slovenien.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ omdømme

☐ produktets kvalitet

☐ andre kendetegn

Sammenfatning af tilknytningen

Slovenien er beliggende i Centraleuropa, hvor fire større europæiske geografiske zoner mødes: Alperne, det pannoniske lavland, det dinariske højland og Middelhavet. Den geologiske diversitet, variationerne i terræn og den kendsgerning, at landets grænser gennemløber fire biogeografiske regioner, giver mulighed for en rig diversitet af flora og fauna, hvilket igen har medført forekomsten af en lang række forskellige honningtyper. Samspillet mellem submediterrane, kontinentale og alpine klimatyper og variationen i terræn mellem lavland og de høje bjerge medfører, at græsningen for visse planter sker på forskellige tidspunkter i de forskellige dele af Slovenien. Disse egenskaber afspejles i diversiteten af Sloveniens flora.

Ægte kastanje (*Castanea sativa* Mill.) vokser i alle de lune bakkede områder i Slovenien. Denne træart findes overalt i Slovenien i større bevoksninger eller som individuelle eksemplarer. Træerne findes ofte i nærheden af marker, plantager, vinmarker og huse. De vokser i højder af op til ca. 800 m over havet. Ud over at være vigtigt på grund af tømmer og frugt er træet også en meget vigtig ressource for bierne. De blomstrer i juni og juli, normalt over en periode på tre uger. Bierne tager pollen fra den ægte kastanje med til deres bistader, hvor det er et velkomment fødebidrag, når der ikke noget at hente for bierne senere på året.

Gennem flere tusinde år er Krain-bien (*Apis mellifera carnica*), som er hjemmehørende i Slovenien, blevet specielt tilpasset til de klimatiske forhold og de fødemuligheder, der kendetegner Slovenien. For at bevare Krain-biens oprindelige genetiske materiale og med det formål at bevare denne hjemmehørende bestand af honningbier har Slovenien som den eneste EU-medlemsstat i en tiltrædelsestraktat erklæret, at landet fortsat vil træffe alle nødvendige og relevante foranstaltninger for at sikre bevarelsen af denne hjemmehørende bi i Slovenien.

De særlige egenskaber ved »Slovenski med« kan tilskrives dets pollenspektrum, der afspejler de karakteristiske egenskaber ved floraen i det område, hvor »Slovenski med« fremstilles, og omfatter pollen fra ægte kastanje (*Castanea sativa*), der findes i de fleste prøver af »Slovenski med«. Disse egenskaber adskiller »Slovenski med« fra andre honningtyper, der fremstilles uden for Slovenien.

Mere end halvdelen af alle prøver af »Slovenski med« indeholder også pollen fra *Trifolium repens*, *Acer* sp., *Plantago* sp., *Fraxinus ornus*, *Salix* sp., *Tilia* sp., planter af Poaceae-familien, *Filipendula* sp. og planter af Asteraceae- og Apiaceae-familierne.

Specifikke kendetegn ved »Slovenski med« er ligeledes et lavt vandindhold og et lavt HMF-niveau. »Slovenski med« har et vandindhold på mindre end 18,6 % og et HMF-indhold på mindre end 15 mg/kg, og det er netop det særlige ved denne honning. Disse to kvalitetsparametre adskiller klart »Slovenski med« fra andre honningtyper, der fremstilles i Slovenien.

Slovenien er Krain-biens oprindelsesregion. En af de specifikke egenskaber ved »Slovenski med« er derfor, at den kommer fra et område, hvor biavl udelukkende er baseret på brugen af Krain-bien.

Slovenien er et land med en rig tradition for biavl og producerer derfor honning af høj kvalitet. Den succesrige biavl i Slovenien har altid været baseret på en omfattende viden om bier og på innovative teknikker til biavl. Landets biavl er ligeledes afhængig af indsamlingsmulighederne, der i Slovenien er meget varierende i kraft af den forskelligartede flora. De erfaringer med opdræt af bier og fremstilling af honning, der er gjort over mange år, er gået fra generation til generation.

Da den ægte kastanje (*Castanea sativa*) er så udbredt i Slovenien, er der pollen fra dette træ i stort set alle prøver af »Slovenski med«. For at udnytte de forskellige indsamlingsmuligheder i Slovenien flytter biavlerne deres bistader rundt i landet, hvilket er med til at forbedre chancen for, at pollen fra den ægte kastanje kommer med i denne honning.

Gennem flere tusinde år er Krain-bien (*Apis mellifera carnica*), der har fået sit navn af August Pollmann i 1879, blevet specielt tilpasset til de klimatiske forhold og de fødemuligheder, der kendetegner Slovenien. Krain-bien er hjemmehørende i Slovenien og er fredet i henhold til den slovenske lov om husdyravl (Sloveniens lovtidende nr. 18/02), hvor artikel 68 definerer Krain-bien som en hjemmehørende art, og artikel 70 omhandler den særlige fredning af denne hjemmehørende art. På grund af dens enestående karakteristika og dens tilpasning til tempererede klimaforhold har Krain-bien været en populær handelsvare. I andre lande lever andre biarter side om side med Krain-bien, men det er kun i Slovenien, at Krain-bien er den eneste biart, der må benyttes til biavl.

De restriktioner, der gælder for produktionen af »Slovenski med«, er ligeledes et element i de specifikke egenskaber. Biavlernes færdigheder viser sig ligeledes, når de skal vurdere, hvornår det er det rette tidspunkt for slyngning af honning, idet biavlerne ud fra den praksis og erfaring, der er overleveret gennem generationer, vælger at slynge honning, når dens vandindhold ligger under 18,6 %.

Honning, der er fremstillet i Slovenien, har altid været højt skattet af forbrugerne, da de kan være sikre på at få en fødevare af høj kvalitet fra en kendt kilde. Det var netop på grund af ønsket om at kunne forsyne forbrugerne med en honning af høj kvalitet, at slovenske biavlere indførte en kontrolleret honningproduktion i 1999. Dette stiller store krav til biavlernes ekspertise, idet de, når det gælder om at producere honning af høj kvalitet, udgør et meget vigtigt led i honningproduktionen, og honningens kvalitet kan forringes, hvis de ikke udfører deres arbejde korrekt.

Den fremtrædende position og høje anseelse, som »Slovenski med« har opnået, kan tilskrives honningens deltagelse på forskellige internationale og nationale kongresser, udstillinger, messer, honningdage og børnearrangementer. Den kan endvidere tilskrives, at den er med i tv- og radioudsendelser, og sidst, men ikke mindst, at den omtales i en lang række artikler, f.eks. i Ruralia Gorizia, en kongres, der blev afholdt af tre lande (Slovenien, Italien og Østrig) i Italien i 2002, i Apimondia, det største internationale arrangement for biavlere (Ljubljana, 2003), på den internationale honningkongres i Chania (Kreta, 2009) og på Apimedica & Apiquality forum (Slovenien, 2010).

Den høje kvalitet i verdensklasse, der kendetegner »Slovenski med«, kommer til udtryk i de mange priser, den har modtaget i forskellige globale, internationale og nationale konkurrencer. Den har f.eks. opnået to medaljer og adskillige guldmedaljer i den internationale honningkonkurrence »Apimedica & Apiquality«. »Slovenski med« er senest blevet prisbelønnnet på BiolMiel 2011, der er en international konkurrence for økologisk honning i Italien, hvor akacie- og skovhonningen fik guldmedaljer, og kastanjehonningen fik en delt fjerdeplads ud af 170 honningprøver.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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