Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/845

6.2.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/845)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Slovenski med“

EU-Nr.: PGI-SI-0801-AM01 — 6.11.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Slovenski med“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Slowenien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Bezeichnung

Ministerium für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Ernährung der Republik Slowenien

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderung fällt unter die Definition einer Standardänderung, da sie keine Änderung des Namens der geografischen Angabe oder der Verwendung des Namens umfasst, nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Bezeichnung

Vorschriften für die Kennzeichnung von „Slovenski med“

Beschreibung

In diesem Abschnitt wird der Satz „Jedes Etikett weist eine eigene Seriennummer auf.“ durch den Satz „Jedes Etikett weist einen eigenen zweidimensionalen Barcode (QR-Code) auf, der es dem Verbraucher ermöglicht, die Gültigkeit der Bescheinigung des Imkers zu überprüfen.“ ersetzt.

Mit der vorgeschlagenen Änderung sollen den Verbrauchern angemessene Informationen über den Ursprung des von ihnen gekauften Honigs und über den Imker, der den Honig erzeugt hat, zur Verfügung gestellt werden – Informationen, die die Seriennummer allein nicht liefern konnte.

Der zweidimensionale Barcode bzw. QR-Code bietet die Möglichkeit, das physische Erzeugnis mit digitalen Aufzeichnungen zu verknüpfen, die über den QR-Code zugänglich sind. Auf diese Weise kann der Verbraucher jederzeit und überall prüfen, wer den Honig erzeugt hat, wo er abgefüllt wurde und ob er eine gültige Bescheinigung aufweist. Durch diese digitale Verbindung wird das Risiko von Fälschungen erheblich verringert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Slovenski med“

EU-Nr.: PGI-SI-0801-AM01 — 6.11.2025

1. **Name(n)**

„Slovenski med“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Slowenien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

04 – MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIEßBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Slovenski med“ wird in der Republik Slowenien hergestellt. Unter dem Namen „Slovenski med“ darf Folgendes verkauft werden:

— Akazienhonig,

— Lindenhonig,

— Kastanienhonig,

— Tannenhonig,

— Fichtenhonig,

— Blütenhonig oder Nektarhonig,

— Waldhonig oder Honigtauhonig.

Organoleptische Eigenschaften von „Slovenski med“:

Akazienhonig stammt hauptsächlich aus dem Nektar der Robinie (*Robinia pseudoacacia*), auch Falsche Akazie genannt. Seine Farbschattierung reicht von beinahe farblos bis zu strohgelb. Der Geruch ist schwach bis neutral, und er duftet nach Akazienblüten. Der Geschmack ist mittelmäßig bis sehr süß und kann sehr beständig sein. Das Aroma ist schwach bis mittelmäßig beständig. Häufig deutliches Aroma nach neuer Bienenwabe, frischem Wachs, Akazienblüte, Blüten von fruchttragenden Pflanzen, Fruchtaroma von Äpfeln und Birnen, manchmal nach Vanille, Sahnebonbons, frischer Butter, frischem Stroh. Er kristallisiert selten.

Lindenhonig stammt aus dem Nektar oder dem Honigtau der Sommer- oder der Winterlinde (*Tilia platyphillos*, *Tilia cordata*). Seine Farbschattierung reicht von hellgelb bis hellbernsteinfarben mit grüner Tönung. Er duftet nach Lindenblüten, der Geruch ist frisch und mentholhaltig, von mittlerer bis starker Intensität. Er schmeckt mittelmäßig bis stark nach Menthol. Das Aroma ist sehr charakteristisch und frisch. Deutliches Aroma nach Menthol, frischen Walnüssen, Kräutern und gekochter Lindenblüte sowie ein leichtes blumiges Aroma, das mittelmäßig bis stark beständig ist.

Kastanienhonig stammt hauptsächlich aus dem Nektar oder dem Honigtau der Esskastanie (*Castanea sativa*). Er ist dunkelbraun oder bernsteinfarben mit roter Tönung. Geruch und Geschmack sind sehr intensiv. Ein Merkmal des Kastanienhonigs ist sein mittelmäßig bis stark intensiver bitterer Geschmack. Sehr charakteristisches Aroma, scharf und herb, nach verbranntem Zucker, Zuckersirup, Rauch, Kräutern, Beifuß, außergewöhnlich lang anhaltend, mit bitterem Nachgeschmack. Er kristallisiert selten.

Tannenhonig stammt hauptsächlich aus dem Honigtau der Weiß-Tanne (*Abies alba*). Er ist dunkelgraubraun mit grünem Schimmer. Der Geschmack ist mittelmäßig bis sehr intensiv. Deutlicher Geruch nach Milchpulver und Harz, mittelmäßig beständiger Geschmack und Aroma, sehr charakteristisch. Deutliches Aroma nach Milchpulver, Karamell, verbranntem Zucker, Harz, frischem Nadelholz, Tannenwipfelsirup, Rauch, schwarzem Tee mit Milch, Kräuterbonbons. Er kristallisiert gewöhnlich langsam.

Fichtenhonig stammt hauptsächlich aus dem Honigtau der Fichte (*Picea abies*). Er ist orange-rot bis rotbraun, mit schimmernder Oberfläche und für gewöhnlich klar. Er zieht sich stark und klebt an Zunge und Gaumen. Der Geruch ist mittelmäßig beständig, der Geschmack schwach bis mittelmäßig beständig. Mittelmäßig beständiges Aroma. Deutliches Aroma nach Tannenwipfelsirup, Harz, Kräuterbonbons, Kräutertee, geröstetem Kaffee, trockenen Früchten, Kaffeebonbons.

Blüten- oder Nektarhonig stammt aus dem Nektar verschiedener Pflanzen und ist daher sehr unterschiedlich. Seine Farbschattierung reicht von strohgelb bis braun. Geruch und Geschmack sind mittelmäßig bis stark beständig. Stark süßer Nachgeschmack. Aroma mittelmäßig bis stark beständig, nach Blüten, frischen Früchten, Kompott, gekochten Früchten, Karamell- und Milchbonbons, braunem Zucker, Karamell, Melasse. Er kristallisiert rasch.

Waldhonig oder Honigtauhonig stammt hauptsächlich aus dem Honigtau verschiedener Pflanzen. Er ist hell- bis dunkelbraun, mit roter oder grüner Tönung. Der Geruch ist schwach bis mittelmäßig beständig, der Geschmack mittelmäßig bis lang anhaltend. Auch das Aroma ist mittelmäßig bis lang anhaltend, nach Harz, Walnüssen, Haselnüssen, Kräutern, Beifuß, Karamell, Melasse, Kräuterbonbons, getrockneten Früchten und getrockneten Birnen.

Physikalisch-chemische Eigenschaften von „Slovenski med“:

Honigart / Parameter	Akazie	Linde	Kastanie	Tanne	Fichte	Blüten	Wald
Wassergehalt	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %
HMF-Gehalt	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg
Elektrische Leitfähigkeit	≤ 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-Wert	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-gehalt	< 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

Pollengehalt von „Slovenski med“:

Honigart / Blütenpollen	Akazie	Linde	Kastanie	Tanne	Fichte	Blüten	Wald
Anteil an bestimmter Pollenart	> 7 % Pollen der Robinie – *Robinia pseudacacia* (Falsche Akazie)	> 1 % Pollen der Linde (*Tilia* sp.)	> 86 % Pollen der Esskastanie (*Castanea sativa*)	/	/	Enthält oft den Pollen von Obstbäumen, *Castanea sativa*, *Acer* sp., *Trifolium repens*, Pollen aus der Familie der *Asteraceae*.	/

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Unmittelbar vor und während der Weide werden die Bienen nicht gefüttert. Während des Winters werden die Bienen nur mit Zucker oder Honig gefüttert.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte von „Slovenski med“ müssen in dem festgelegten geografischen Gebiet erfolgen. Die Herstellung von „Slovenski med“ umfasst die Honigproduktion in feststehenden oder mobilen Bienenstöcken innerhalb des geografischen Gebiets und seine Gewinnung mittels Zentrifugieren. Die Bienenhaltung erfolgt nach den Grundsätzen guter Bienenhaltung (Leitlinien zur guten Hygienepraxis in der Bienenhaltung, nach dem HACCP-System). Zur Beruhigung der Bienen ist die Verwendung von chemischen Repellents untersagt, da sonst chemische Rückstände im Honig zurückbleiben können. Die Honiggewinnung aus Waben, die Brut enthalten, ist nicht gestattet. Honig mit weniger als 18,6 % Wassergehalt wird geschleudert. Der entnommene Honig wird gefiltert und einige Tage nach dem Schleudern auch abgeschöpft. Zum Filtern werden Siebe verwendet, die den Pollen nicht zurückhalten. Das Trocknen des Honigs ist verboten. Kristallisierter Honig wird mittels Erhitzen verflüssigt, allerdings nur bis 40 °C, um die hitzeempfindlichen Bestandteile des Honigs (Enzyme, Hormone) nicht zu schädigen. Die Verflüssigung in der Mikrowelle ist nicht gestattet, da die Mikrowellen die biologisch aktiven Bestandteile schädigen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Abfüllung und Verpackung von „Slovenski med“ darf nur in dem angegebenen geografischen Gebiet erfolgen. Nur so kann die hohe Qualität des Honigs bewahrt und gleichzeitig verhindert werden, dass sich die physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Honigs ändern, wenn er über weite Strecken transportiert wird. Sofort nach dem Abfüllen werden Deckel und Glas derart mit einer Banderole umwickelt, dass man das Glas nicht öffnen kann, ohne gleichzeitig die Banderole zu zerreißen.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Bei „Slovenski med“, der die Anforderungen der Spezifikation erfüllt, müssen der geschützte Name, die Worte „zaščitena geografska označba“ (geschützte geografische Angabe), die Art des Honigs, die Seriennummer und der zweidimensionale Barcode (QR-Code) vermerkt sein, der es dem Verbraucher ermöglicht, die Gültigkeit der Bescheinigung des Imkers zu überprüfen.

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

„Slovenski med“ wird im Hoheitsgebiet der Republik Slowenien hergestellt.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☑ dem Ansehen

☐ einer bestimmten Qualität

☐ sonstigen Eigenschaften.

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Slowenien liegt in Mitteleuropa am Schnittpunkt von vier großen geografischen Zonen, nämlich den Alpen, der Pannonischen Tiefebene, dem Dinarischen Gebirge und dem Mittelmeer. Die geologische Vielfalt, die Reliefunterschiede und die Tatsache, dass Slowenien an vier biogeografische Gebiete grenzt, ermöglichen eine große pflanzliche und tierische Vielfalt, was auch zu einer großen Anzahl verschiedener Honigarten geführt hat. Die Wechselwirkung des sub-mediterranen, des kontinentalen und des alpinen Klimas und die Reliefunterschiede zwischen Tälern und Hochgebirge führt dazu, dass für bestimmte Pflanzen die Beweidung in verschiedenen Teilen Sloweniens zeitversetzt möglich ist. Diese Charakteristika sind die Ursache für die Vielfalt der Flora in der Republik Slowenien.

Die Esskastanie (*Castanea sativa* Mill.) wächst in allen wärmeren hügeligen Gebieten Sloweniens. Bäume dieser Art sind einzeln oder in größeren Beständen in ganz Slowenien verbreitet. Sie sind oft in der Nähe von Feldern, Obstgärten, Weingärten und Häusern zu finden und wachsen bis in eine Seehöhe von 800 m. Die Esskastanie ist außer wegen ihres Holzes und ihrer Früchte auch als Bienenweide von großer Bedeutung. Sie blüht im Juni und Juli, normalerweise über einen Zeitraum von drei Wochen. Die Bienen bringen den Kastanienpollen zu ihren Stöcken, wo er auch für Zeiten aufbewahrt wird, in denen es kein Futter mehr gibt.

Die Krainer Biene (*Apis mellifera carnica*), die in Slowenien beheimatet ist, hat sich über tausende von Jahren an die Besonderheiten des Klimas und der Beweidung, die typisch für Slowenien sind, angepasst. Slowenien ist der einzige EU-Mitgliedstaat, der im Beitrittsvertrag erklärt hat, dass er im Hinblick auf die Erhaltung des autochtonen genetischen Materials der Krainer Biene und unter Berücksichtigung der Notwendigkeit, diese autochtone Honigbienenart zu erhalten, beabsichtigt, alle geeigneten Maßnahmen zu ergreifen, die die Erhaltung dieser autochtonen Bienenart in Slowenien gewährleisten.

Die Besonderheit des Erzeugnisses „Slovenski med“ liegt in seinem Pollenspektrum, das die typischen Merkmale der Flora des Gebiets widerspiegelt, in dem es hergestellt wird. Darunter findet sich der Pollen der Esskastanie (*Castanea sativa*), der in den meisten Proben von „Slovenski med“ enthalten ist. Dadurch unterscheidet sich „Slovenski med“ von den anderen Honigsorten, die außerhalb Sloweniens hergestellt werden.

In mehr als der Hälfte der Proben von „Slovenski med“ ist auch Pollen von Weißklee (*Trifolium repens*), Ahorn (*Acer* sp.), Spitzwegerich (*Plantago* sp.), Manna-Esche (*Fraxinus ornus*), Weide (*Salix* sp.), Linde (*Tilia* sp.), Süßgräsern (*Poaceae*), Mädesüß (*Filipendula* sp.) und Pflanzen aus der Familie der *Asteraceae* und *Apiaceae* enthalten.

Ein Charakteristikum von „Slovenski med“ ist auch der geringe Wasser- und HMF-Gehalt. Der Wassergehalt von „Slovenski med“ liegt unter 18,6 %, der HMF-Gehalt unter 15 mg/kg. Dabei handelt es sich um ein spezifisches Merkmal. Diese beiden Qualitätsparameter unterscheiden „Slovenski med“ von anderen in der Republik Slowenien erzeugten Honigarten.

Slowenien ist das Ursprungsgebiet der Krainer Biene, und daher ist eine der Charakteristika von „Slovenski med“, dass er aus einem Gebiet stammt, in dem die Imker ausschließlich die Krainer Biene einsetzen.

Slowenien hat eine reiche Tradition in der Bienenzucht und der Erzeugung hochwertigen Honigs. Der Erfolg der Imkerei in Slowenien liegt in der guten Kenntnis der Bienen sowie den einfallsreichen Imkereitechniken begründet. Er hängt auch von der Verfügbarkeit der Weiden ab, die in Slowenien wegen der Diversität der Flora sehr unterschiedlich sind. Die Erfahrungen mit der Bienenzucht und der Honigerzeugung werden von Generation zu Generation weitergegeben.

Da die Esskastanie in Slowenien so weitverbreitet ist, kommt ihr Pollen in den meisten Proben von „Slovenski med“ vor. Um die unterschiedlichen Weiden in Slowenien auszunutzen, verlegen die Imker die Bienen an verschiedene Orte. Damit wird die Wahrscheinlichkeit des Vorkommens von Esskastanienpollen noch erhöht.

Die Krainer Biene (*Apis mellifera carnica*), wie sie im Jahr 1879 von August Pollmann genannt wurde, hat sich über tausende von Jahren an die Besonderheiten des Klimas und der Beweidung, die typisch für Slowenien sind, angepasst. Diese Bienenart ist in Slowenien beheimatet und gemäß dem Tierzuchtgesetz (Amtsblatt der Republik Slowenien, Nr. 18/02) geschützt, in dem die Krainer Biene in Artikel 68 als autochtone Rasse bezeichnet wird. In Artikel 70 sind spezielle Schutzmaßnahmen für diese autochtone Rasse vorgesehen. Wegen ihrer hervorragenden Eigenschaften und ihrer Anpassung an die gemäßigten klimatischen Bedingungen war die Krainer Biene immer eine sehr gefragte Handelsware. In anderen Ländern werden neben der Krainer Biene auch andere Bienenarten verwendet, nur in Slowenien ist die Krainer Biene die einzige, die zur Zucht verwendet werden darf.

Die Beschränkungen, die auf die Herstellung von „Slovenski med“ Anwendung finden, sind dieselben, die zu seinen spezifischen Besonderheiten beitragen. Die Fähigkeiten der Imker zeigen sich auch beim Abschätzen des richtigen Zeitpunkts für die Entnahme des Honigs, da auf der Grundlage der langjährigen Praxis und der Erfahrungen, die von Generation zu Generation weitergegeben werden, der Honig erst dann geschleudert wird, wenn der Wassergehalt unter 18,6 % liegt.

In Slowenien hergestellter Honig wurde von den Konsumenten immer hoch geschätzt, da er ein hochwertiges Lebensmittel aus bekannter Quelle darstellt. Aufgrund des Wunsches, den Konsumenten ein hochwertiges Produkt zur Verfügung zu stellen, haben die slowenischen Imker bereits 1999 begonnen, die Honigproduktion zu kontrollieren. Dies erfordert große Erfahrung seitens der Imker, da der Imker bei der Herstellung hochwertigen Honigs eine Schlüsselposition einnimmt. Wird diese Arbeit nicht sorgsam erledigt, leidet die Qualität des Honigs darunter.

Das hohe Ansehen und die Bekanntheit von „Slovenski med“ ist auf seine Präsenz bei verschiedenen nationalen und internationalen Kongressen, Ausstellungen, Messen, Honigtagen, Kinderbazaren sowie die Tatsache zurückzuführen, dass er in Fernseh- und Radiosendungen und schließlich auch in verschiedenen Artikeln thematisiert wird. Zu erwähnen sind beispielsweise Ruralia Gorizia, ein 2002 von drei Ländern – Slowenien, Italien und Österreich – in Italien organisierter Kongress, Apimondia, die größte internationale Imkerveranstaltung (Ljubljana 2003), der internationale Honigtaukongress in Chania (Kreta 2009) und das Apimedica & Apiquality-Forum in Slowenien 2010.

Die hohe Qualität von „Slovenski med“, die Weltruf besitzt, wird durch zahlreiche Auszeichnungen und Medaillen bewiesen, die er in verschiedenen weltweiten, internationalen und nationalen Wettbewerben erhalten hat, z. B. zwei Medaillen und zahlreiche Goldmedaillen beim weltweiten Honigwettbewerb Apimedica & Apiquality. Eine der letzten Auszeichnungen hat „Slovenski med“ beim internationalen Wettbewerb zu biologischem Honig (BiolMiel 2011) in Italien erhalten, wo der Akazien- und der Waldhonig Goldmedaillen erzielten und der Kastanienhonig ex-aequo den vierten Platz unter 170 Bewerbern eingenommen hat.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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