C/2026/845

6.2.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/845)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Slovenski med»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-SI-0801-AM01 — 6 Νοεμβρίου 2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Slovenski med»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Σλοβενία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Τίτλος

Υπουργείο Γεωργίας, Δασοκομίας και Τροφίμων της Δημοκρατίας της Σλοβενίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η τροποποίηση εμπίπτει στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, διότι δεν περιλαμβάνει αλλαγή της γεωγραφικής ένδειξης ή της χρήσης της, δεν ενέχει κίνδυνο αλλοίωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή και δεν επιφέρει επιπλέον περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Κανόνες για την επισήμανση του «Slovenski med»

Περιγραφή

Στο τμήμα αυτό, η πρόταση «Κάθε ετικέτα έχει τον δικό της αύξοντα αριθμό.» αντικαθίσταται από την πρόταση «Κάθε ετικέτα έχει τον δικό της δισδιάστατο ραβδοκωδικό (κωδικός QR) που επιτρέπει στον καταναλωτή να επαληθεύει την εγκυρότητα του πιστοποιητικού του μελισσοκόμου.»

Ο λόγος για την προτεινόμενη τροποποίηση είναι να παρέχονται στους καταναλωτές κατάλληλες πληροφορίες σχετικά με την προέλευση του μελιού που αγοράζουν και σχετικά με τον μελισσοκόμο που παρήγαγε το μέλι, πληροφορίες που δεν μπορούσαν να παρασχεθούν μόνο με τον αύξοντα αριθμό.

Ο δισδιάστατος ραβδοκωδικός ή κωδικός QR επιτρέπει τη σύνδεση του φυσικού προϊόντος με ψηφιακή εγγραφή προσβάσιμη μέσω του κωδικού QR. Με τον τρόπο αυτό, ο καταναλωτής μπορεί να επαληθεύσει, ανά πάσα στιγμή και οπουδήποτε, ποιος παρήγαγε το μέλι, πού εμφιαλώθηκε και αν φέρει έγκυρο πιστοποιητικό. Αυτός ο ψηφιακός σύνδεσμος μειώνει σημαντικά τον κίνδυνο παραποίησης.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Slovenski med»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-SI-0801-AM01 — 6 Νοεμβρίου 2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Slovenski med»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Σλοβενία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

04 — ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ. ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ. ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Slovenski med» παράγεται στο έδαφος της Δημοκρατίας της Σλοβενίας. Οι ακόλουθοι τύποι μελιού μπορούν να διατεθούν στο εμπόριο με την ονομασία «Slovenski med»:

— akacijev med (μέλι ακακίας),

— lipov med (μέλι φιλύρας),

— kostanjev med (μέλι καστανιάς),

— hojev med (μέλι ελάτης),

— smrekov med (μέλι ερυθρελάτης),

— cvetlični med ή nektarni med (μέλι ανθέων ή μέλι νέκταρος),

— gozdni med ή manin med (μέλι δάσους ή μέλι μελιτώματος).

Οργανοληπτικές ιδιότητες του «Slovenski med»:

Το μέλι ακακίας παράγεται κυρίως από νέκταρ που έχει συλλεχθεί σε ροβίνια (*Robinia pseudacacia*), γνωστή και ως ροβίνια η ψευδοακακία. Το χρώμα του ποικίλλει από σχεδόν άχρωμο έως αχυροκίτρινο. Το μέλι έχει πολύ ελαφρύ και ουδέτερο άρωμα ανθέων ακακίας. Η γεύση του είναι μετρίως έως πολύ γλυκιά, μετρίως έως πολύ επίμονη. Τα αρώματα είναι ελαφρώς έως μετρίως επίμονα. Έχει συχνά άρωμα κηρήθρας χωρίς γόνο, νωπού κηρού, ανθέων ακακίας, ανθισμένων οπωροφόρων, φρούτων (μήλα, αχλάδια), πιθανώς βανίλιας, καραμέλας κρέμας γάλακτος, φρέσκου βουτύρου και νωπού άχυρου. Σπανίως κρυσταλλώνεται.

Το μέλι φιλύρας παράγεται από νέκταρ ή μελίτωμα που έχει συλλεχθεί σε φιλύρες (*Tilia platyphillos* ή *Tilia cordata*). Το χρώμα του ποικίλλει από κίτρινο ανοιχτό έως κίτρινο με ελαφριά απόχρωση κεχριμπαριού, με πράσινες ανταύγειες. Έχει άρωμα άνθους φιλύρας και φρέσκο άρωμα μινθόλης, μέτριας έως δυνατής έντασης. Έχει φρέσκια γεύση μινθόλης, μέτρια έως έντονη. Έχει πολύ χαρακτηριστικό, φρέσκο άρωμα που θυμίζει μινθόλη, νωπά καρύδια, χόρτο, τίλιο και λεπτό άρωμα ανθέων, μετρίως έως έντονα επίμονο.

Το μέλι καστανιάς παράγεται κυρίως από νέκταρ ή μελίτωμα που έχει συλλεχθεί σε καστανιές (*Castanea sativa*). Έχει χρώμα βαθυκάστανο έως κίτρινο του κεχριμπαριού, με κόκκινες ανταύγειες. Το άρωμά του, καθώς και η γεύση του είναι πολύ έντονα. Το μέλι καστανιάς χαρακτηρίζεται από πικρή γεύση, μετρίως έως πολύ έντονη. Το άρωμά του είναι πολύ χαρακτηριστικό, όξινο ή στυφό, θυμίζει καραμελοποιημένη ζάχαρη, σιρόπι ζάχαρης, καπνό, χόρτα, αψέντι και είναι εξαιρετικά επίμονο με πικρή επίγευση. Σπανίως κρυσταλλώνεται.

Το μέλι πεύκου παράγεται κυρίως από μελίτωμα που έχει συλλεχθεί σε πεύκα (*Abies alba*). Έχει σκούρο γκρίζο-καστανό χρώμα, με πρασινωπές ανταύγειες και άρωμα μετρίως έως πολύ έντονο, γάλακτος σε σκόνη και ρητίνης. Η γεύση του είναι μετρίως επίμονη, όπως και το άρωμά του, που είναι πολύ χαρακτηριστικό. Το άρωμά του θυμίζει γάλα σε σκόνη, καραμέλα, καραμελοποιημένη ζάχαρη, ρητίνη, φρέσκο ξύλο κωνοφόρων, σιρόπι φύτρων ερυθρελάτης, καπνό, μαύρο τσάι με γάλα, καραμέλα με άρωμα βοτάνων. Κρυσταλλώνεται γενικά αργά.

Το μέλι ερυθρελάτης παράγεται κυρίως από μελίτωμα που έχει συλλεχθεί σε ερυθρελάτη (*Picea abies*). Το χρώμα του είναι καστανοπορτοκαλί έως καστανοκόκκινο, με στιλπνή επιφάνεια. Γενικά είναι διαυγές. Χαρακτηρίζεται από τη μεγάλη ελαστικότητά του, και κολλάει στη γλώσσα και στον ουρανίσκο. Το άρωμά του είναι μετρίως επίμονο, η γεύση ελαφρώς έως μετρίως επίμονη. Η οσμή του είναι μετρίως επίμονη. Το άρωμα θυμίζει σιρόπι φύτρων ερυθρελάτης, ρητίνη, καραμέλα με άρωμα βοτάνων, ρόφημα βοτάνων, φρυγμένο καφέ, ξηρούς καρπούς, καραμέλα με άρωμα καφέ.

Το μέλι ανθέων ή μέλι νέκταρος παράγεται από νέκταρ πολλών φυτών και για τον λόγο αυτόν ποικίλλει σημαντικά. Το χρώμα του ποικίλλει από αχυροκίτρινο έως καστανό. Το άρωμά του είναι μετρίως επίμονο, όπως και η γεύση. Αφήνει επίγευση έντονη και γλυκιά. Έχει άρωμα φρέσκων φρούτων, ανθέων, μετρίως έως πολύ επίμονο. Το άρωμά του θυμίζει άνθη, φρέσκα φρούτα, κομπόστα, ψημένα φρούτα, καραμέλες, καραμέλες γάλακτος, καστανή ζάχαρη, καραμέλα, μελάσα. Κρυσταλλώνεται γρήγορα.

Το μέλι δάσους ή μελιτώματος παράγεται κυρίως από μελίτωμα που συλλέγεται σε πολλά φυτά. Το χρώμα του ποικίλλει από ανοιχτοκάστανο έως βαθυκάστανο, με κόκκινες ή πράσινες ανταύγειες. Το άρωμά του είναι ελαφρώς έως μετρίως επίμονο, η γεύση μεσαίας έως μεγάλης διάρκειας. Η οσμή του είναι επίσης μετρίως έως πολύ επίμονη και θυμίζει ρητίνη, καρύδια, φουντούκια, χόρτο, αψέντι, καραμέλα, μελάσα, καραμέλα με άρωμα βοτάνων, ξηρούς καρπούς, ξηραμένα αχλάδια.

Φυσικοχημικές ιδιότητες του «Slovenski med»:

Τύπος μελιού / Παράμετρος	Ακακίας	Φιλύρας	Καστανιάς	Ελάτης	Ερυθρελάτης	Ανθέων	Δάσους
Περιεκτικότητα σε υγρασία	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %
Περιεκτικότητα σε HMF	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg
Ηλεκτρική αγωγιμότητα	≤ 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
Περιεκτικότητα σε σακχαρόζη	< 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

Περιεκτικότητα σε γύρη του «Slovenski med»:

Τύπος μελιού / Γύρη	Ακακίας	Φιλύρας	Καστανιάς	Ελάτης	Ερυθρελάτης	Ανθέων	Δάσους
Ποσοστό γύρης της συγκεκριμένης ποικιλίας	> 7 % γύρης ροβίνιας (*Robinia pseudoacacia* - ψευδοακακία)	> 1 % γύρης φιλύρας (*Tilia* sp.)	> 86 % γύρης καστανιάς (*Castanea sativa*)	/	/	Περιέχει συχνά γύρη άλλων οπωροφόρων, *Castanea sativa, Acer* sp., *Trifolium repens,* φυτών της οικογένειας Asteracea.	/

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Ακριβώς πριν από την έναρξη της περιόδου τροφοληψίας ή κατά τη διάρκειά της, δεν πρέπει να χορηγείται στις μέλισσες καμία τροφή. Κατά την περίοδο του χειμώνα, χορηγείται στις μέλισσες αποκλειστικά ζάχαρη ή μέλι.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του «Slovenski med» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η παραγωγή του «Slovenski med» περιλαμβάνει την παραγωγή μελιού σε κυψέλες, σταθερές ή μετακινούμενες εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, και η εξαγωγή του γίνεται με φυγοκέντρηση. Η μελισσοκομική δραστηριότητα διεξάγεται σύμφωνα με τις ορθές μελισσοκομικές πρακτικές (οι κατευθυντήριες γραμμές σε θέματα ορθών πρακτικών υγιεινής στη μελισσοκομία στηρίζονται στις αρχές του συστήματος HACCP). Δεν επιτρέπεται η χρήση χημικών απωθητικών για τον κατευνασμό των μελισσών, ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος παρουσίας χημικών καταλοίπων στο μέλι. Απαγορεύεται η εξαγωγή μελιού από κηρήθρες με γόνο. Εξάγεται μέλι του οποίου η μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία είναι 18,6 %. Το εξαγόμενο μέλι διηθείται και, μερικές ημέρες μετά την εξαγωγή, υποβάλλεται επίσης σε αποκορύφωση. Οι χρησιμοποιούμενοι ηθμοί δεν πρέπει να αφαιρούν τη γύρη. Απαγορεύεται η ξήρανση του μελιού. Το κρυσταλλωμένο μέλι επιτρέπεται να ρευστοποιείται με θέρμανση σε μέγιστη θερμοκρασία 40 °C προκειμένου να διαφυλαχθούν τα θερμοευαίσθητα συστατικά του (ένζυμα, ορμόνες). Απαγορεύεται η ρευστοποίηση του μελιού με θέρμανση σε φούρνο μικροκυμάτων γιατί τα μικροκύματα καταστρέφουν τα βιολογικώς ενεργά συστατικά του.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Slovenski med» επιτρέπεται να συσκευάζεται μόνον εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Είναι ο μόνος τρόπος για να διαφυλάσσεται η υψηλή ποιότητα του μελιού, καθώς αποφεύγονται οι μεγάλης διάρκειας μετακινήσεις που θα μπορούσαν να μεταβάλουν τις φυσικοχημικές και οργανοληπτικές ιδιότητές του. Αμέσως μετά τη συσκευασία, τα δοχεία και τα καλύμματά τους σφραγίζονται με απαραβίαστη ετικέτα.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Slovenski med» που πληροί τις απαιτήσεις των προδιαγραφών πρέπει να φέρει την προστατευόμενη ονομασία, την ένδειξη «zaščitena geografska označba» (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη), τον τύπο του μελιού, τη σειρά (παρτίδα) και τον δισδιάστατο ραβδοκωδικό (κωδικός QR) που επιτρέπει στον καταναλωτή να επαληθεύει την εγκυρότητα του πιστοποιητικού του μελισσοκόμου.

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή παραγωγής του «Slovenski med» είναι το έδαφος της Δημοκρατίας της Σλοβενίας.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ φήμη

☐ συγκεκριμένη ποιότητα

☐ άλλα χαρακτηριστικά

Περίληψη του δεσμού

Η Σλοβενία βρίσκεται στην Κεντρική Ευρώπη, όπου συναντώνται τέσσερις μεγάλες ευρωπαϊκές γεωγραφικές περιοχές, δηλαδή οι Άλπεις, η περιοχή της Πανονίας, τα Διναρικά όρη και η Μεσόγειος. Η γεωλογική ποικιλότητα, οι διακυμάνσεις του αναγλύφου και το γεγονός ότι η χώρα εκτείνεται σε τέσσερις βιογεωγραφικές περιοχές έχουν ως αποτέλεσμα να διαθέτει μεγάλη ποικιλότητα χλωρίδας και πανίδας, και συνεπώς να παράγει μεγάλη ποικιλία μελιών. Η αλληλεπίδραση του υπομεσογειακού, του ηπειρωτικού και του αλπικού κλίματος, καθώς και το ποικίλο ανάγλυφο που περιλαμβάνει από πεδιάδες έως υψηλά όρη έχουν ως αποτέλεσμα την τροφοληψία από ορισμένα φυτά σε διαφορετικές περιοχές της Σλοβενίας σε διαφορετικές περιόδους του έτους. Τα χαρακτηριστικά αυτά συνδέονται με την μεγάλη ποικιλία χλωρίδας στη Σλοβενία.

Η καστανιά (*Castanea sativa* Mill.) φύεται σε όλες τις λοφώδεις περιοχές που είναι αρκετά θερμές. Απαντά παντού στη Σλοβενία, είτε μεμονωμένα είτε σε καστανοδάση, συχνά κοντά σε αγρούς, λαχανόκηπους, αμπέλια και κατοικίες. Φύεται σε υψόμετρο περίπου 800 m. Επιπλέον της ξυλείας και των καρπών που προσφέρει, αποτελεί πολύ σημαντικό τόπο τροφοληψίας για τις μέλισσες. Ανθίζει τον Ιούνιο και τον Ιούλιο, γενικά σε περίοδο τριών εβδομάδων. Οι μέλισσες μεταφέρουν τη γύρη της καστανιάς στην κυψέλη, όπου θα τη χρησιμοποιήσουν αργότερα για τη διατροφή τους όταν δεν θα υπάρχει πλέον διαθέσιμη τροφή στους τόπους τροφοληψίας.

Η Apis mellifera carnica (kranjska čebela — καρνιολική μέλισσα) είναι ένα αυτόχθονο είδος της Σλοβενίας που έχει προσαρμοστεί άριστα, στη διάρκεια των χιλιετιών, στις κλιματικές συνθήκες και τους τυπικούς τόπους τροφοληψίας της Σλοβενίας. Η Σλοβενία είναι το μόνο κράτος μέλος της ΕΕ που έχει δηλώσει στη συνθήκη προσχώρησης ότι, για την προστασία του αυτόχθονου γενετικού υλικού της καρνιολικής μέλισσας και δεδομένης της ανάγκης διατήρησης του συγκεκριμένου αυτόχθονου πληθυσμού εξημερωμένων μελισσών, προτίθεται να συνεχίσει να εφαρμόζει όλα τα δέοντα μέτρα που είναι αναγκαία για να εξασφαλιστεί η διατήρηση αυτού του αυτόχθονου είδους της Σλοβενίας.

Η ιδιοτυπία του μελιού «Slovenski med» οφείλεται στο γυρεολογικό φάσμα του, το οποίο αντανακλά τα χαρακτηριστικά της χλωρίδας της περιοχής παραγωγής του και περιλαμβάνει τη γύρη καστανιάς (*Castanea sativa*), παρούσα στα περισσότερα δείγματα μελιού «Slovenski med». Οι ιδιότητες αυτές του «Slovenski med» επιτρέπουν τη διάκρισή του από τα υπόλοιπα μέλια που παράγονται εκτός Σλοβενίας.

Περισσότερα από τα μισά δείγματα «Slovenski med» περιέχουν επίσης γύρη λευκού τριφυλλιού (*Trifolium repens*), σφένδαμνου (*Acer* sp.), πεντάνευρου (*Plantago* sp.), μελίας (*Fraxinus ornus*), ιτιάς (*Salix* sp.), φιλύρας (*Tilia* sp.), αγρωστωδών (Poaceae), φιλιπέντουλας (*Filipendula* sp.) και φυτών της οικογένειας των σύνθετων (Asteraceae) και των σελινοειδών (Apiaceae).

Το μέλι «Slovenski med» χαρακτηρίζεται επίσης από χαμηλή περιεκτικότητα σε υγρασία και χαμηλά επίπεδα HMF. Η ιδιοτυπία του «Slovenski med» είναι ότι έχει μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία 18,6 % και περιεκτικότητα σε HMF μικρότερη από 15 mg/kg. Οι δύο αυτές παράμετροι ποιότητας αποδεικνύουν ότι το «Slovenski med» είναι διαφορετικό από τα άλλα μέλια που παράγονται στη Δημοκρατία της Σλοβενίας.

Η Σλοβενία είναι η περιοχή καταγωγής της καρνιολικής μέλισσας και, επομένως, ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά του «Slovenski med» είναι το γεγονός ότι προέρχεται από μια περιοχή στην οποία η μελισσοκομία βασίζεται αποκλειστικά στη χρήση του συγκεκριμένου υποείδους μέλισσας.

Η Σλοβενία είναι μια χώρα που διαθέτει πλούσια παράδοση εκτροφής μελισσών και παραγωγής μελιού υψηλής ποιότητας. Η επιτυχία της μελισσοκομίας της Σλοβενίας ανέκαθεν στηριζόταν στην καλή γνώση των μελισσών και στις επινοητικές μελισσοκομικές πρακτικές. Η επιτυχία της επίσης οφείλεται στην ποικιλία των τόπων τροφοληψίας που απαντούν στη Σλοβενία, λόγω της μεγάλης ποικιλίας χλωρίδας που διαθέτει η χώρα. Οι γνώσεις που αποκτήθηκαν χάρη στη μακρόχρονη πείρα στο πεδίο της εκτροφής μελισσών και της παραγωγής μελιού μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά.

Δεδομένου ότι η καστανιά (*Castanea sativa*) είναι ιδιαιτέρως διαδεδομένη στη Σλοβενία, η γύρη της περιέχεται σε μεγάλο αριθμό δειγμάτων «Slovenski med». Για να επωφεληθούν από την ποικιλία τόπων τροφοληψίας στη Σλοβενία, οι μελισσοκόμοι μετακινούν τις μέλισσες στη χώρα, γεγονός που αυξάνει τις πιθανότητες ανίχνευσης γύρης καστανιάς στο μέλι.

Επί χιλιετίες, η καρνιολική μέλισσα (*Apis mellifera carnica*) που έλαβε το όνομά της από τον August Pollmann το 1879, προσαρμόστηκε άριστα στις κλιματικές συνθήκες και στους τυπικούς τόπους τροφοληψίας της Σλοβενίας. Η καρνιολική μέλισσα είναι αυτόχθονο είδος της Σλοβενίας. Προστατεύεται από τον νόμο για τη ζωοτροφία (Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας της Σλοβενίας αριθ. 18/02), ο οποίος ορίζει, στο άρθρο 68, την καρνιολική μέλισσα ως αυτόχθονη φυλή και προβλέπει, στο άρθρο 70, ειδική προστασία για αυτήν. Χάρη στα εξαιρετικά χαρακτηριστικά της και στην προσαρμογή της στο ήπιο κλίμα, η καρνιολική μέλισσα είχε εξαιρετική εμπορική αξία. Ενώ σε άλλες χώρες συνυπάρχει με άλλες φυλές μέλισσας, η Σλοβενία είναι η μόνη χώρα όπου αποτελεί τη μοναδική φυλή που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη μελισσοκομία.

Οι περιορισμοί που έχουν επιβληθεί στην παραγωγή του «Slovenski med» συμβάλλουν επίσης στις ιδιαίτερες ιδιότητές του. Η τεχνογνωσία των μελισσοκόμων καταδεικνύεται κατά τον προσδιορισμό της κατάλληλης χρονικής στιγμής για την εξαγωγή του μελιού. Πράγματι, χάρη στις πρακτικές γνώσεις και την πείρα τους, που μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά, οι μελισσοκόμοι εξάγουν το μέλι όταν η περιεκτικότητά του σε υγρασία είναι μικρότερη από 18,6 %.

Το μέλι που παράγεται στη Σλοβενία έχαιρε ανέκαθεν ιδιαίτερης εκτίμησης από τους καταναλωτές, οι οποίοι έχουν την εγγύηση ότι απολαμβάνουν ένα προϊόν ποιότητας, γνωστής προέλευσης. Πράγματι, επιδιώκοντας να προσφέρουν στους καταναλωτές ένα μέλι υψηλής ποιότητας, οι Σλοβένοι μελισσοκόμοι ξεκίνησαν από το 1999 να ελέγχουν την παραγωγή μελιού. Για τον σκοπό αυτό απαιτούνται πολλές γνώσεις εκ μέρους των μελισσοκόμων, οι οποίοι αποτελούν σημαντικό κρίκο της αλυσίδας παραγωγής μελιού υψηλής ποιότητας και οφείλουν να εκτελούν την εργασία τους με τον ενδεδειγμένο τρόπο, διότι, σε διαφορετική περίπτωση, η ποιότητα του μελιού θα υποβαθμιστεί.

Η μεγάλη αναγνωρισιμότητα και φήμη του «Slovenski med» οφείλονται στην παρουσίασή του σε διάφορα διεθνή και εθνικά συνέδρια, σε εμπορικές εκθέσεις και γιορτές, σε ημέρες μελιού και παιδικά φεστιβάλ, σε τηλεοπτικές και ραδιοφωνικές εκπομπές και, τέλος και το κυριότερο, σε διάφορα άρθρα στον Τύπο, ιδίως με αφορμή εκδηλώσεις όπως το συνέδριο «Ruralia Gorizia», το οποίο διοργανώθηκε το 2002 στην Ιταλία από τρεις χώρες (Σλοβενία, Ιταλία και Αυστρία), η «Apimondia», η σημαντικότερη διεθνής εκδήλωση για την μελισσοκομία (Λιουμπλιάνα, 2003), το διεθνές συνέδριο για το μέλι μελιτώματος στα Χανιά (Κρήτη, 2009) και το φόρουμ Apimedica & Apiquality (Σλοβενία, 2010).

Η υψηλή ποιότητα του «Slovenski med», η οποία χαίρει διεθνούς αναγνώρισης, έχει επιβραβευθεί με την απονομή διαφόρων διακρίσεων και μεταλλίων σε διεθνείς και εθνικούς διαγωνισμούς. Δύο μετάλλια και πολυάριθμες ανώτατες διακρίσεις έχουν απονεμηθεί κατά τη διάρκεια του διεθνούς φόρουμ Apimedica & Apiquality. Μεταξύ των πλέον πρόσφατων διακρίσεων το «Slovenski med» έλαβε, κατά το διεθνές συνέδριο βιολογικού μελιού BiolMiel 2011 που διοργανώθηκε στην Ιταλία, χρυσό μετάλλιο για το μέλι ακακίας και το μέλι δάσους, ενώ το μέλι καστανιάς κατατάχθηκε στην τέταρτη θέση μεταξύ 170 δειγμάτων μελιού.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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