C/2026/845

6.2.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/845)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Slovenski med”

EU-viitenumero PGI-SI-0801-AM01 – 6.11.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Slovenski med”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Slovenia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Otsikko

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije (Slovenian tasavallan maa-, metsätalous- ja elintarvikeministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutosta pidetään vakiomuutoksena, koska se ei sisällä muutosta maantieteellisen merkinnän nimessä tai nimen käytössä, ei uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Slovenski med -hunajan merkintöjä koskevat säännöt

Kuvaus

Tässä kohdassa virke ”Kussakin etiketissä on yksilöllinen sarjanumero” on korvattu virkkeellä ”Kussakin etiketissä on yksilöllinen kaksiulotteinen viivakoodi (QR-koodi), jonka avulla kuluttaja voi tarkistaa mehiläishoitajan todistuksen voimassaolon”.

Ehdotetun muutoksen tarkoituksena on tarjota kuluttajille heidän ostamansa hunajan alkuperää ja hunajan valmistanutta mehiläishoitajaa koskevia tietoja, joita pelkkä sarjanumero ei tarjonnut.

Kaksiulotteinen viivakoodi eli QR-koodi mahdollistaa fyysisen tuotteen linkittämisen digitaaliseen tietueeseen, joka on saatavilla QR-koodin kautta. Näin kuluttaja voi tarkistaa milloin ja missä tahansa, kuka hunajan on valmistanut, missä se on pullotettu ja onko sillä voimassa oleva todistus. Digitaalinen linkki vähentää väärentämisen riskiä merkittävästi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Slovenski med”

EU-viitenumero PGI-SI-0801-AM01 – 6.11.2025

1. **Nimi/nimet**

”Slovenski med”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Slovenia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Slovenski med -hunaja tuotetaan Slovenian tasavallan alueella. Nimellä ”Slovenski med” voidaan tuottaa

— akasiahunajaa

— lehmuksenkukkahunajaa

— kastanjahunajaa

— saksanpihtahunajaa

— kuusihunajaa

— kukkaishunajaa/mesihunajaa

— metsähunajaa/mesikastehunajaa.

Slovenski med -hunajan aistinvaraiset ominaisuudet:

Akasiahunaja tuotetaan pääasiassa valeakasian (*Robinia pseudacacia*) medestä. Se on lähes väritöntä tai oljenkeltaista. Tämän hunajan tuoksu on erittäin mieto ja neutraali, akasiankukkaan vivahtava. Maku vaihtelee melko miedosta erittäin mietoon ja on kohtalaisen tai pitkään viipyvä. Aromi on lyhyestä keskipitkään viipyvä. Aromissa tuntuu usein puhtaan kennokakun, tuoreen mehiläisvahan, akasiankukan, hedelmäkasvien kukan, omenan, päärynän ja toisinaan myös vaniljan, kermakaramellin, tuoreen voin ja tuoreen oljen vivahde. Kiteytyy harvoin.

Lehmuksenkukkahunaja tuotetaan pääasiassa isolehtilehmuksesta tai metsälehmuksesta (*Tilia platyphyllos*, *Tilia cordata*) kerätystä medestä tai mesikasteesta. Se on väriltään vaaleankeltaisesta kevyesti meripihkankeltaiseen, hieman vihertävään vivahtavaa. Tuoksu lehmuksenkukkainen, keskivoimakkaasta voimakkaasti raikkaaseen mentoliin vivahtava. Keskivoimakas tai voimakas mentolin maku. Aromi on tunnusomainen ja raikas. Miedon kukkaisessa, kohtalaisen pitkään tai pitkään viipyvässä aromissa tuntuu usein mentoli, tuore pähkinä, yrtit ja keitetty lehmuksenkukka.

Kastanjahunaja tuotetaan pääasiassa jalokastanjasta (*Castanea sativa*) kerätystä medestä tai mesikasteesta. Väri vaihtelee tummanruskeasta meripihkanväriseen, punaiseen vivahtava. Erittäin täyteläinen tuoksu ja maku. Kastanjahunajalle on ominaista keskimääräisestä erittäin voimakkaan karvaaseen vaihteleva maku. Aromi on hyvin tunnusomainen, usein terävän kirpeä, paahdettuun sokeriin tai siirappiin, savuun, yrtteihin ja koiruohoon vivahtava, harvinaisen pitkään viipyvä karvas jälkimaku. Kiteytyy harvoin.

Saksanpihtahunaja tuotetaan pääasiassa saksanpihdan (*Abies alba*) mesikasteesta. Se on väriltään tumman harmaanruskeaa, ja siinä on vihertävä heijastus. Tuoksu on keskitäyteläinen tai erittäin täyteläinen, usein maitojauheeseen ja pihkaan vivahtava. Maku ja hyvin tunnusomainen aromi ovat melko pitkään viipyviä. Aromissa tuntuvat usein maitojauhe, karamelli, paahdettu sokeri, pihka, tuore havupuu, kuusenkerkkäsiirappi, savu, maitotee sekä yrttimakeiset. Kiteytyy yleensä hitaasti.

Kuusihunaja tuotetaan pääasiassa metsäkuusen (*Picea abies*) mesikasteesta. Sen pinnan voimakkaan kiiltävä väri vaihtelee oranssinruskeasta punaruskeaan. Hunaja on yleensä kirkasta, erittäin venyvää ja tarttuu kieleen ja kitalakeen. Tuoksu viipyy keskimääräisen pitkään, maku on lyhyestä keskipitkään viipyvä. Aromi on kohtalaisen viipyvä, ja siinä tuntuvat usein kuusenkerkkäsiirappi, pihka, yrttimakeiset, yrttitee, paahdettu kahvi, kuivatut hedelmät ja kahvimakeiset.

Kukkaishunaja/mesihunaja tuotetaan pääasiassa monen eri kasvilajin medestä, joten se on ominaisuuksiltaan hyvin vaihtelevaa. Väri vaihtelee oljenkeltaisesta ruskeaan. Tuoksu on keskipitkään tai pitkään viipyvä, samoin maku. Makea voimakas jälkimaku. Aromi on raikkaan hedelmäinen, kukkainen ja kohtalaisen tai hyvin pitkään viipyvä, siinä tuntuvat usein erilaiset kukat, tuoreet hedelmät, hedelmähilloke, keitetyt hedelmät, karamelli, maitomakeiset, ruskea sokeri, karamelli ja melassi. Kiteytyy nopeasti.

Metsähunaja/mesikastehunaja tuotetaan pääasiassa eri kasvilajien medestä. Sen väri vaihtelee vaaleanruskeasta tummanruskeaan, ja siinä on punertava tai vihertävä heijastus. Tuoksu on lyhyestä kohtalaisen pitkään viipyvä. Maku on keskipitkästä pitkään viipyvä, samoin aromi, jossa tuntuvat pihka, saksanpähkinä, hasselpähkinä, yrtit, koiruoho, karamelli, melassi, yrttimakeiset ja kuivatut hedelmät, erityisesti kuivattu päärynä.

Slovenski med -hunajan fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

Hunajatyyppi / Muuttuja	Akasia	Lehmuksen-kukka	Kastanja	Saksanpihta	Kuusi	Kukkais	Metsä
Vesipitoisuus	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %
HMF-pitoisuus	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg
Sähkönjohta-vuus	≤ 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-arvo	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
Sakkaroosipi-toisuus	< 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

Slovenski med -hunajan siitepölypitoisuus:

Hunajatyyppi / Siitepöly	Akasia	Lehmuk-senkukka	Kastanja	Saksan-pihta	Kuusi	Kukkais	Metsä
Siitepölylajin osuus	> 7 % Valeakasia (*Robinia pseudacacia*)	> 1 % Lehmus (*Tilia* sp.)	> 86 % Kastanja (*Castanea sativa*)	/	/	Sisältää usein hedelmäpuiden, *Castanea sativan*, *Acer* sp:n, *Trifolium repensin*, ja *Asteracea*-heimon kasvien siitepölyä	/

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Laiduntamisen kynnyksellä ja sen aikana mehiläisiä ei ruokita. Talvisin niitä ruokitaan ainoastaan sokerilla ja hunajalla.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien Slovenski med -hunajan tuotantovaiheiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Slovenski med -hunajan tuotanto sisältää hunajan tuotannon kiintorakenteisissa tai maantieteellisen alueen sisäpuolella siirrettävissä pesissä sekä hunajan keräämisen linkoamalla. Mehiläishoitajien on noudatettava hyviä käytänteitä, jotka määritellään alan hyviä hygieniakäytänteitä koskevissa HACCP-järjestelmään perustuvissa ohjeissa. Kemiallisten karkotteiden käyttö mehiläisten rauhoittamiseksi on kielletty hunajaan siirtyviin kemiallisiin jäämiin liittyvän riskin vuoksi. Hunajaa ei saa kerätä kennoista, joissa on sikiöosastoja. Hunaja, jonka vesipitoisuus on alle 18,6 %, voidaan kerätä. Kerätty hunaja siivilöidään ja otetaan talteen muutaman päivän kuluttua. Tähän käytetään seulaa, joka ei erottele siitepölyä. Hunajan kuivattaminen on kielletty. Kiteytynyt hunaja pehmennetään lämmittämällä, kuitenkin enintään 40 °C:een lämpötilaan, jotta hunajan lämpöherkät ainesosat (entsyymit, hormonit) eivät vahingoitu. Hunajan pehmentäminen mikroaaltouunissa ei ole sallittua, koska mikroaallot tuhoavat sen biologisesti aktiiviset ainesosat.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Slovenski med -hunaja voidaan purkittaa ja pakata ainoastaan rajatulla maantieteellisellä alueella. Vain tällä tavalla voidaan säilyttää hunajan korkea laatu ja estää samalla hunajan fysikaalis-kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien muuttuminen, joka saattaisi aiheutua pitkistä kuljetusmatkoista. Täytetty purkki suljetaan ja sinetöidään välittömästi siten, ettei sitä voi aukaista sinettiä rikkomatta.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Eritelmän vaatimukset täyttävään Slovenski med -hunajaan on merkittävä suojattu nimitys, merkintä ”Zaščitena geografska označba” (suojattu maantieteellinen merkintä), hunajan tyyppi, sarja (erä) ja kaksiulotteinen viivakoodi (QR-koodi), jonka avulla kuluttaja voi tarkistaa mehiläishoitajan todistuksen voimassaolon.

4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Slovenski med -hunajan tuotantoalue käsittää Slovenian tasavallan alueen.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☑ maineeseen

☐ tiettyyn laatuun

☐ muuhun ominaisuuteen

Tiivistelmä yhteydestä

Slovenia sijaitsee Keski-Euroopassa, jossa kohtaavat maanosan neljä suurta maantieteellistä kokonaisuutta eli Alpit, Pannonian tasanko, Dinaariset alpit ja Välimeri. Monimuotoinen geologinen rakenne, vaihteleva pinnanmuodostus ja sijainti neljän luonnonmaantieteellisen alueen yhtymäkohdassa saavat aikaan hyvin monipuolisen kasvi- ja eläinmaailman, mikä puolestaan on johtanut monien erilaisten hunajatyyppien kehittymiseen. Välimerellisen, manner- ja alppi-ilmaston vuorovaikutus ja vaihteleva pinnanmuodostus tasankojen ja vuoriston välillä saa aikaan sen, että tietyt laidunkasvit esiintyvät Slovenian eri osissa eri ajankohtina. Nämä ominaisuudet ilmenevät Slovenian monipuolisessa kasvistossa.

Jalokastanja (*Castanea sativa* Mill.) kasvaa kaikilla Slovenian lämpimillä kumpuilevilla alueilla. Sitä esiintyy kaikkialla Sloveniassa joko suurempina metsinä tai yksittäisinä puina, usein peltojen, hedelmä- ja viinitarhojen sekä talojen lähellä, noin 800 metrin korkeudelle asti merenpinnasta. Puunsa ja hedelmiensä lisäksi jalokastanja on erittäin tärkeä mehiläisten laiduntamisessa. Se kukkii kesä- ja heinäkuussa yleensä runsaat kolme viikkoa. Mehiläiset keräävät kastanjan siitepölyä pesäänsä, jossa se on tervetullut lisä yhdyskunnan ruokinnassa myöhemmin laiduntamiskauden päätyttyä.

Yli tuhannen vuoden kuluessa krainilainen mehiläinen (*Apis mellifera carnica*), joka on slovenialainen kotoperäinen laji, on sopeutunut erinomaisesti maan ilmasto- ja laiduntamisoloihin. Slovenia on ainoa EU:n jäsenvaltio, joka on neuvotellut liittymissopimukseen tavoitteen krainilaisen mehiläisen alkuperäisen geneettisen perintöaineksen ja tasapainoisen mehiläiskannan säilyttämiseksi, ja ilmoittanut aikovansa toteuttaa vastaisuudessakin kaikki tarvittavat toimenpiteet varmistaakseen tämän kotoperäisen mehiläislajin säilymisen Sloveniassa.

Slovenski med -hunajan erityisyys perustuu laajaan siitepölyvalikoimaan, jossa heijastuu sen tuotantoalueen monipuolinen kasvillisuus; esimerkiksi jalokastanjan (*Castanea sativa*) siitepölyä on mukana useimmissa Slovenski med -hunajatyypeissä. Nämä ominaisuudet erottavat sen muista Slovenian ulkopuolella tuotetuista hunajalaaduista.

Yli puolet Slovenski med -hunajatyypeistä sisältää myös seuraavien kasvien siitepölyä: valkoapila (*Trifolium repens*), vaahtera (*Acer* sp.), ratamo (*Plantago* sp.), mannasaarni (*Fraxinus ornus*), paju (*Salix* sp.), lehmus (*Tilia* sp.), heinäkasvit (*Poaceae*), angervo (*Filipendula* sp.) sekä erilaiset asteri- (*Asteraceae*) ja sarjakukkaiskasvit (*Apiaceae*).

Slovenski med -hunajan erityispiirteisiin kuuluu myös alhainen vesi- ja HMF-pitoisuus. Slovenski med -hunajan vesipitoisuus on alle 18,6 % ja HMF-pitoisuus alle 15 mg/kg, mikä on erityistä ja erottaa tuotteen muista Sloveniassa tuotetuista hunajalaaduista.

Slovenia on krainilaisen mehiläisen alkuperäalue, joten yksi Slovenski med -hunajan erityispiirteistä on, että se tulee aina alueelta, jonka mehiläishoito perustuu yksinomaan krainilaiseen mehiläiseen.

Slovenialla on rikkaat perinteet mehiläistarhauksen ja korkealaatuisen hunajan tuottamisen alalla. Mehiläishoidon menestys Sloveniassa on aina perustunut asiantuntemukseen ja innovatiivisiin menetelmiin. Se riippuu myös laiduntamisolosuhteista, jotka ovat monipuoliset maan runsaslajisen kasvillisuuden ansiosta. Aikojen kuluessa kehittynyt taito hoitaa mehiläisiä ja valmistaa hunajaa on siirtynyt sukupolvelta toiselle.

Koska jalokastanja (*Castanea sativa*) esiintyy Sloveniassa yleisenä, sen siitepölyä tavataan useimmissa Slovenski med -hunajalaaduissa. Monipuolisten laiduntamisolojen hyödyntämiseksi mehiläishoitajat siirtävät pesiä eri puolille maata, mikä lisää jalokastanjan siitepölyn osuutta hunajassa.

August Pollmannin vuonna 1879 krainilaiseksi mehiläiseksi nimeämä mehiläislaji (*Apis mellifera carnica*) on vuosituhansien kuluessa sopeutunut Slovenialle ominaisiin ilmasto- ja laiduntamisolosuhteisiin. Kyseessä on kotoperäinen mehiläislaji, joka on suojattu kotieläintaloudesta annetulla lailla (Slovenian tasavallan virallinen lehti nro 18/02), jonka 68 §:ssä krainilainen mehiläinen määritellään kotoperäiseksi roduksi ja 70 §:ssä vahvistetaan sen erityissuojelua kotoperäisenä rotuna koskevat säännöt. Koska rotu on ominaisuuksiltaan erinomainen ja sopeutunut hyvin Slovenian lauhkeisiin sääolosuhteisiin, sillä käydään myös kauppaa. Muissa maissa rodun rinnalla tavataan myös muita mehiläisrotuja, mutta vain Sloveniassa krainilainen mehiläinen on ainoa tarhattava mehiläisrotu.

Slovenski med -hunajan erityisominaisuuksiin vaikuttavat sen tuotantoa koskevat rajoitukset. Mehiläishoitajien taito näkyy myös siinä, että he osaavat valita oikean ajankohdan hunajan keräämiseen, koska aikojen kuluessa sulkupolvelta toiselle siirtyneen kokemuksen perusteella hunaja kerätään, kun sen vesipitoisuus on alle 18,6 %.

Kuluttajat ovat aina arvostaneet suuresti Sloveniassa tuotettua hunajaa, koska se on korkealaatuinen elintarvike, jonka alkuperä tunnetaan. Tarjotakseen kuluttajille korkealaatuista hunajaa Slovenian mehiläishoitajat ottivat vuonna 1999 käyttöön valvotun hunajantuotannon. Se edellyttää suurta ammattitaitoa, koska hunajan korkean laadun kannalta mehiläishoitaja on tärkeä linkki tuotantoprosessissa, ja heidän epäasianmukainen toimintansa saattaisi vaikuttaa haitallisesti hunajan laatuun.

Slovenski med -hunajan näkyvyys ja asema johtuu sen mukanaolosta erilaisissa kansainvälisissä ja kansallisissa tilaisuuksissa, kuten kongresseissa, näyttelyissä, messuilla, hunaja-aiheisilla teemapäivillä, lastentapahtumissa tai televisio- ja radiolähetyksissä, ja tietenkin myös sitä koskevista maininnoista lukuisissa lehtiartikkeleissa. Esimerkkeinä voidaan mainita Italiassa vuonna 2002 järjestetty kolmen maan – Slovenia, Italia ja Itävalta – Ruralia Gorizia -kongressi, suurin kansainvälinen mehiläishoitoalan tapahtuma Apimondia (Ljubljana, 2003), Haniassa järjestetty mesikastehunajaa käsittelevä kansainvälinen kongressi (Kreeta, 2009) ja Apimedica & Apiquality -foorumi (Slovenia, 2010).

Osoituksena Slovenski med -hunajan laajalti tunnustetusta korkeasta laadusta ovat myös monet palkinnot ja mitalit, joita se on saanut erilaisissa maailmanlaajuisissa, kansainvälisissä ja kansallisissa kilpailuissa, kuten kaksi mitalia ja monet tunnustuspalkinnot maailmanlaajuisessa hunaja-alan Apimedica & Apiquality -tapahtumassa. Tuoreimpia Slovenski med -hunajan saamia tunnustuksia olivat akasia- ja metsähunajan voittamat kultamitalit sekä kastanjahunajan jaettu neljäs sija 170 hunajalaadun joukossa Italiassa vuonna 2011 järjestetyssä kansainvälisessä BiolMiel 2011 -luomuhunajakilpailussa.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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