C/2026/845

6.2.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/845)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Slovenski med»

Numéro de référence UE: PGI-SI-0801-AM01 — 6.11.2025

1. **Dénomination du produit**

«Slovenski med»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Slovénie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije (Ministère de l'agriculture, des forêts et de l'alimentation de la République de Slovénie)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications sont considérées comme des modifications standard car elles n'incluent pas un changement de la dénomination de l'indication géographique ou de l'utilisation de cette dénomination, n'annihilent pas le lien avec l'aire géographique et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Dénomination

Règles d'étiquetage du Slovenski med

Description

Dans ce chapitre, la phrase «Chaque étiquette de scellement a son propre numéro courant.» est remplacée par la phrase «Chaque étiquette de scellement a son propre code-barres 2D (code QR) permettant au consommateur de vérifier la validité du certificat de l'apiculteur.

La modification proposée vise à garantir une information adéquate des consommateurs sur l'origine du miel qu'ils achètent ou sur l'apiculteur qui le produit, ce que le seul numéro de lot courant ne permettait pas.

Le code-barres 2D ou code QR permet de relier un produit physique à un enregistrement numérique accessible via ce code QR. Le consommateur peut ainsi vérifier à tout moment et en tout lieu qui a produit le miel, où celui-ci a été conditionné et s'il est muni d'un certificat valide. Ce dispositif numérique réduit considérablement les possibilités de falsification.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Slovenski med»

Numéro de référence UE: PGI-SI-0801-AM01 — 6.11.2025

1. **Dénomination(s)**

«Slovenski med»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Slovénie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

04 — LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Slovenski med» est produit sur le territoire de la République de Slovénie. Peuvent être commercialisés sous la dénomination «Slovenski med»:

— le miel d'acacia,

— le miel de tilleul,

— le miel de châtaignier,

— le miel de sapin,

— le miel d'épicéa,

— le miel de fleurs ou miel de nectar,

— le miel de forêt ou miel de miellat.

Propriétés organoleptiques du «Slovenski med»:

Le miel d'acacia est principalement produit à partir de nectar récolté sur les robiniers faux-acacias (*Robinia pseudoacacia*). Sa couleur varie entre le pratiquement incolore à jaune paille. Ce miel a un parfum très léger et neutre de fleurs d'acacia. Il possède une saveur moyennement sucrée à très sucrée, moyennement à fortement persistante. Les arômes sont légèrement à moyennement persistants. Il a souvent un arôme de rayons sans couvain, de cire fraîche, de fleurs d'acacia, de plantes fruitières en fleurs, de fruits (pommes, poires), éventuellement de vanille, de bonbons à la crème, de beurre frais et de paille fraîche. Il cristallise rarement.

Le miel de tilleul est produit à partir de nectar ou de miellat récolté principalement sur le tilleul à grandes feuilles ou le tilleul à petites feuilles (*Tilia platyphillos*, *Tilia cordata*). Sa couleur varie du jaune pâle au jaune légèrement ambré, avec des reflets verts. Il a une odeur de fleurs de tilleul, un parfum frais de menthol d'une intensité moyenne à forte. Il a un goût frais de menthol modéré à fort. Son arôme est très particulier, frais. Son arôme rappelle le menthol, les noix fraîches, les herbes, les fleurs de tilleul cuites et présente un parfum délicat de fleurs, moyennement à fortement persistant.

Le miel de châtaignier est principalement produit à partir de nectar ou de miellat récolté sur le châtaignier (*Castanea sativa*). Sa couleur est brun foncé ou ambre, avec des reflets rouges. Son parfum ainsi que son goût sont très intenses. Le miel de châtaignier se caractérise par un goût amer moyennement à très prononcé. Son arôme est très particulier, acide ou âcre comme celui du sucre caramélisé, arôme de sirop de sucre, de fumée, d'herbes, d'absinthe et est exceptionnellement persistant avec un arrière-goût amer. Il cristallise rarement.

Le miel de sapin est principalement produit à partir de miellat récolté sur le sapin (*Abies alba*). Sa couleur est gris-brun foncé, avec des reflets verts. Son parfum est d'intensité moyenne à forte. Il a une odeur de lait en poudre et de résine. Son goût est moyennement persistant, ainsi que son arôme, qui est très particulier. Son arôme rappelle le lait en poudre, le caramel, le sucre caramélisé, la résine, le bois de conifère frais, le sirop de pousses d'épicéa, la fumée, le thé noir au lait, les bonbons aux herbes. Il cristallise généralement lentement.

Le miel d'épicéa est principalement produit à partir de miellat récolté sur l'épicéa (*Picea abies*). Sa couleur est brun orangé à rouge brun, avec une surface brillante. Il est généralement transparent. Il se caractérise par sa grande élasticité, il colle à la langue et au palais. Son parfum est de persistance moyenne, son goût de persistance courte à moyenne. Son arôme est moyennement persistant. Son arôme rappelle le sirop de pousses d'épicéa, la résine, les bonbons aux herbes, la tisane, le café torréfié, les fruits secs, les bonbons au café.

Le miel de fleurs ou le miel de nectar est produit en majorité à partir du nectar de plusieurs plantes, c'est pourquoi il est très varié. Sa couleur varie du jaune paille au brun. Son parfum est de persistance moyenne à forte, tout comme son goût. Il laisse un arrière-goût puissant et sucré. Il a un arôme de fruits frais, de fleurs, qui présente une persistance moyenne à forte. Son arôme rappelle les fleurs, les fruits frais, la compote, les fruits cuits, les bonbons au caramel et au lait, le sucre brun, le caramel, la mélasse. Il cristallise rapidement.

Le miel de forêt ou de miellat est principalement produit à partir de miellat récolté sur plusieurs plantes. Sa couleur varie du brun clair au brun foncé, avec des nuances rouges ou vertes. Son parfum est de persistance courte à moyenne, son goût est de durée moyenne à longue. Son arôme est également de persistance moyenne à longue et rappelle celui de la résine, des noix, des noisettes, des herbes, de l'absinthe, du caramel, de la mélasse, des bonbons aux herbes, des fruits secs, des poires séchées.

Les propriétés physico-chimiques du «Slovenski med» sont les suivantes:

Type de miel/ Paramètre	Acacia	Tilleul	Châtaignier	Sapin	Épicéa	Fleurs	Forêt
Teneur en eau	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %
Teneur en HMF	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg
Conductivité électrique	≤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
Valeur 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
Teneur en saccharose	< 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

Teneur en pollen du «Slovenski med»:

Type de miel Pollen	Acacia	Tilleul	Châtaignier	Sapin	Épicéa	Fleurs	Forêt
Part de la variété spécifique de pollen	> 7 % de pollen de robinier - *Robinia pseudacacia* (faux-acacia)	> 1 % de pollen de tilleul (*Tilia sp.*)	> 86 % de pollen de châtaignier (*Castanea sativa*)	/	/	Contient souvent du pollen d'arbres fruitiers, de *Castanea sativa*, d'*Acer sp.*, de *Trifolium repens*, de plantes de la famille des *Asteraceae*	/

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Juste avant le butinage ou durant celui-ci, les abeilles ne doivent recevoir aucune nourriture. Durant la période hivernale, les abeilles reçoivent exclusivement du sucre ou du miel.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production du «Slovenski med» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. La production du «Slovenski med» comprend la production de miel dans des ruches fixes ou dans des ruches mobiles qui sont déplacées à l'intérieur de l'aire géographique, et son extraction se fait par centrifugation. L'activité apicole respecte les principes des bonnes pratiques apicoles (les lignes directrices en matière de bonnes pratiques d'hygiène dans l'apiculture se fondent sur les principes du système HACCP). L'utilisation de répulsifs chimiques pour calmer les abeilles n'est pas autorisée afin d'éviter le risque de retrouver des résidus chimiques dans le miel. On procède à l'extraction du miel dont la teneur en eau est inférieure à 18,6 %. Le miel extrait est filtré et, quelques jours après l'extraction, il est également écumé. Les filtres utilisés ne doivent pas éliminer le pollen. Le séchage du miel est interdit. Le miel cristallisé peut être liquéfié en étant chauffé à une température maximale de 40° C afin de ne pas abîmer les constituants thermosensibles du miel (enzymes, hormones). La liquéfaction du miel par chauffage au micro-ondes est interdite car les micro-ondes détruisent ses constituants biologiquement actifs.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le «Slovenski med» peut être conditionné uniquement dans l'aire géographique délimitée. C'est le seul moyen de préserver la haute qualité du miel et de ne pas l'exposer à de longs trajets qui pourraient modifier ses propriétés physiques, chimiques et organoleptiques. Immédiatement après le conditionnement, les pots et les couvercles sont scellés par une étiquette uniforme pour s'assurer que le pot ne pourra être ouvert sans que celle-ci ne soit déchirée.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

L'étiquetage du «Slovenski med» qui répond aux exigences du cahier des charges doit inclure la dénomination protégée, la mention «indication géographique protégée» et indiquer le type de miel et le lot ainsi que le code-barres 2D (QR) permettant au consommateur de vérifier la validité du certificat de l'apiculteur.

4.7. *Description succincte de la délimitation de l'aire géographique*

La zone de production du «Slovenski med» est le territoire de la République de Slovénie.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ une réputation

☐ une qualité déterminée

☐ d'autres caractéristiques du produit

Résumé du lien

La Slovénie est située en Europe centrale, où quatre grandes zones géographiques européennes se rencontrent, à savoir les Alpes, la région pannonienne, les montagnes dinariques et la Méditerranée. La diversité géologique, les variations du relief et le fait que le pays s'étend sur quatre régions biogéographiques donnent lieu à une grande variété de flore et de faune, et partant à une large variété de miel. L'interaction des climats subméditerranéen, continental et alpin, ainsi que le relief varié entre les plaines et les hautes montagnes signifie que le butinage de certains végétaux s'effectue en différents endroits de la Slovénie à différentes périodes de l'année. Ces caractéristiques sont liées à la diversité de la flore de la Slovénie. Ces caractéristiques sont liées à la diversité de la flore de la Slovénie.

Le châtaignier (*Castanea sativa Mill.*) pousse sur tous les sites vallonnés assez chauds. On le trouve partout Slovénie, soit isolé soit en boisement. Il se rencontre souvent à proximité des champs, des vergers, des vignobles et des maisons. Il pousse jusqu'à une altitude d'environ 800 m. En plus de son bois et de ses fruits, il constitue également un pâturage très important pour les abeilles. Il fleurit en juin et en juillet, généralement sur une période de trois semaines. Les abeilles transportent le pollen du châtaignier vers la ruche, où il permettra également de nourrir la famille plus tard dans l'année, lorsqu'il n'y aura plus de pâturages.

L'abeille carniolienne (*Apis mellifera carnica*) est une espèce autochtone slovène qui s'est particulièrement bien adaptée, au cours des millénaires, aux conditions climatiques et aux pâturages typiques de la Slovénie. La Slovénie est le seul État membre de l'UE à avoir prévu dans la négociation du traité d'adhésion que, pour protéger le matériel génétique indigène de l'abeille carniolienne et compte tenu de la nécessité de préserver cette population autochtone d'abeilles mellifères, elle continuerait d'appliquer toutes les mesures appropriées et nécessaires pour assurer la conservation de cette espèce autochtone en Slovénie.

La spécificité du «Slovenski med» provient du spectre pollinique qui reflète les caractéristiques de la flore présente dans la zone de production du «Slovenski med» et comprend le pollen de châtaignier (*Castanea sativa*), que l'on retrouve dans la plupart des échantillons de «Slovenski med». Ces propriétés permettent de distinguer le «Slovenski med» des autres miels qui sont produits à l'extérieur de la Slovénie.

Plus de la moitié des échantillons de «Slovenski med» contiennent également du pollen de trèfle blanc (*Trifolium repens*), d'érable (*Acer sp.*), de plantain (*Plantago sp.*), de frêne (*Fraxinus ornus*), de saule (*Salix sp.*), de tilleul (*Tilia sp.*), de graminées (*Poaceae*), de reine-des-prés (*Filipendula sp.*) et de plantes de la famille des *Asteraceae* et des ombellifères (*Apiaceae*).

Le «Slovenski med» se caractérise également par une faible teneur en eau et des faibles niveaux de HMF. La spécificité du «Slovenski med» est d'avoir une teneur en eau inférieure à 18,6 % et une teneur en HMF inférieure à 15 mg/kg. Ces deux paramètres de qualité prouvent que le «Slovenski med» est différent des autres miels produits en République de Slovénie.

La Slovénie est la région d'origine de l'abeille carniolienne, et l'une des principales caractéristiques du «Slovenski med» est donc qu'il provient d'une zone où l'apiculture est fondée exclusivement sur l'utilisation de cette abeille.

La Slovénie est un pays qui possède une riche tradition en matière d'élevage des abeilles et de production de miel de haute qualité. Le succès remporté par l'apiculture en Slovénie s'appuie depuis toujours sur une bonne connaissance des abeilles et sur des techniques apicoles ingénieuses. Son succès est également dû à la variété des pâturages que l'on trouve en Slovénie en raison de la diversité de la flore. Les connaissances acquises au terme d'une longue expérience dans le domaine de l'élevage des abeilles et de la production de miel se transmettent de génération en génération.

Étant donné que le châtaignier (*Castanea sativa*) est particulièrement répandu en Slovénie, son pollen est présent dans la plupart des échantillons de «Slovenski med». Afin de tirer parti de la variété des pâturages en Slovénie, les apiculteurs déplacent les abeilles dans le pays, ce qui augmente les possibilités de retrouver du pollen de châtaignier dans le miel.

Pendant des milliers d'années, l'abeille carniolienne (*Apis mellifera carnica*) ainsi dénommée par August Pollmann en 1879, s'est particulièrement bien adaptée aux conditions climatiques et aux pâturages typiques de la Slovénie. Elle est protégée par la loi sur l'élevage animal (Journal officiel de la République de Slovénie nº 18/02) qui définit, à l'article 68, l'abeille carniolienne comme une race autochtone et qui prévoit, à l'article 70, une protection spéciale pour celle-ci. Grâce à l'excellence de ses caractéristiques et à son adaptation au climat tempéré, la carniolienne présentait une grande valeur marchande. Alors que dans d'autres pays l'abeille carniolienne coexiste avec d'autres races d'abeilles, la Slovénie est le seul pays où elle est l'unique race à pouvoir être utilisée pour l'apiculture.

Les restrictions qui s'appliquent à la production du «Slovenski med» contribuent également à ses propriétés spécifiques. Le savoir-faire des apiculteurs s'exprime également lorsqu'il convient de déterminer le moment opportun pour extraire le miel. En effet, c'est grâce à leurs connaissances pratiques et à leur expérience, transmises de génération en génération, que les apiculteurs vont extraire le miel lorsque sa teneur en eau est inférieure à 18,6 %

Le miel produit en Slovénie a toujours été fortement apprécié des consommateurs, qui ont la garantie de jouir d'un produit de qualité, de source connue. C'est précisément en raison de la volonté d'offrir aux consommateurs un miel de haute qualité que les apiculteurs slovènes ont commencé, dès 1999, à contrôler la production de miel. Cela demande beaucoup de connaissances de la part des apiculteurs: ils sont un maillon essentiel de la chaîne de production d'un miel de haute qualité, et cette qualité pourrait en souffrir si leur travail n'était pas effectué correctement.

La grande visibilité et la réputation dont jouit le «Slovenski med» sont dues à sa présence à divers congrès internationaux et nationaux, à des expositions et des foires, à des journées consacrées au miel et à des marchés pour enfants, à des émissions de télévision et de radio et, enfin et surtout, grâce aux divers articles parus dans la presse, notamment à l'occasion du congrès *Ruralia Gorizia* organisé en 2002 en Italie par trois pays (Slovénie, Italie et Autriche), d'*Apimondia*, le plus grand événement international sur l'apiculture (Ljubljana, 2003), du congrès international sur le miel de miellat de Chania (Crète, 2009) et du forum *Apimedica & Apiquality* (Slovénie, 2010).

La haute qualité du «Slovenski med», reconnue au niveau mondial, a été récompensée par diverses distinctions et médailles reçues lors de concours internationaux et nationaux, dont deux médailles et de nombreuses distinctions suprêmes obtenues lors du forum international *Apimedica & Apiquality*. Parmi les récompenses récentes, le «Slovenski med» a remporté, lors du concours international de miel biologique *BiolMiel 2011* organisé en Italie, une médaille d'or pour le miel d'acacia et pour le miel de forêt, tandis que le miel de châtaignier a été classé en quatrième position ex aequo parmi 170 échantillons de miel.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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